Oecon.
294

Digitized by Google

Ad Bibliothecam
Academiæ Scientiarum
Electoralis Boicæ Monachii

Digitized by Google

V. pag. [illegible]

Oec. 294.

Oeconomica. Hortorum cultura. Plantae hortenses

975.

Digitized by Google

Johann Taufers Bohadsch
Doctors der Arzeneykunst, und
Professors der Naturlehre zu Prag,
dann bey dem Hochlöbl. Manufactur-Collegio
Raths, und Mitglieds der Florentiner
Akademie,

Beschreibung

einigen in der

Haushaltung und Färbekunst

nutzbaren

Kräutern,

die er in seinen

durch drey Jahre unternommenen Reisen

im Königreich Böheim

entdecket hat.

Altstadt Prag,
Gedrukt und verlägt Franz Ignatz Kirchner,
Königlicher Hofbuchdrucker. 1755.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Digitized by Google

Vorrede.

Die Liebe zum Vaterland und das allgemeine Beste treibet mich an, dem Publico ein Werk zu verehren, das nicht so wohl nach dem jetzigen Geschmack, als vielmehr nach der algemeinen Begierde, die Landeswirtschaft zu verbessern, gerichtet ist.

Es enthalten diese wenige Blätter verschiedene Kräuter, die ich unter vielen hundert andern in meinen, Ihrer Kayserl. Königl. Majestät Unserer Allergnädigsten Frauen und Landes Mutter Allerhöchsten Verordnung zufolge, durch drey Jahre gethanen Rei-

Digitized by Google

sen, mit vielen Schweiß und nicht geringen Kosten im Königreich Böheim angetroffen habe.

Wahr ist es: Hätte ich silberne und goldene Berge entdecket! so wurde ich mich viel glückseliger schätzen; allein wem die Kräften nicht gegeben sind, durch harte Felsen und Klippen zu dringen, der muß sich mit dem begnügen, was er auf der Oberfläche seiner Mutter findet. Sind gleich die Kräuter kein würkliches Gold und Silber, so kan man dennoch, nach angewandter Mühe, beydes von ihnen erhalten; auch Silber und Gold erfordert viele Arbeit und Kosten, ehe man es zum allgemeinen Gebrauch ziehen kan. Darum soll uns die gröste Mühewaltung nicht abschröcken, wenn man nur den geringsten Nutzen von einer Sache gewinnen mag.

Der

Der Wau- und des Waidesbau, der in gegenwärtigen Werke mit begriffen iſt, iſt ſo wichtig, und ſo einträglich, daß man ihn ohne ewigen Vorwurf und groſſen Schaden des ganzen Landes nicht auſſer Acht ſetzen, und wohl vielen Silber- und Goldſtuffen gleich, wenn nicht höher als dieſe, ſchätzen kan. Und wenn gleich die übrige angeführte Pflanzen nicht ſo vortheilhaftig zu ſeyn ſcheinen, ſo haben ſie doch bey genauer Betrachtung ihren Wert.

Man wird mir nicht verübeln, daß ich dieſe Gewächſe nicht in einer oder anderen Ordnung vorgeſtellet, in welche ſie von verſchiedenen Kräuterkündigen gewöhnlich eingeſchrenket werden; wohl aber ſoll dieſes in einem anderen Werke geſchehen, wo alle Gattungen der Böhmiſchen Kräutern hernennen will.

Digitized by Google

Die Beschreibung der äusserlichen Gestalt deren Pflanzen ist nicht von allen vermög der Kräuterkunst entworfen, gleichwie ich denen bekantesten gar keine beygeleget habe; Massen das letztere überflüßig, das erste aber denenjenigen nicht so leicht zu begreifen gewesen wäre, zu deren Vortheil ich diese wenige Zeilen aufgesetzet habe.

Die beygedruckte Figuren sind so gut, als man sie von unsern Kupferstechern haben kan; sie dienen zur klärerer Erkantniß der beschriebenen Sachen, und zur leichterer Nachahmung derselben.

Ich kan und will mich nicht rühmen, als wenn ich den Gebrauch aller dieser Kräutern selbst ausfindig gemacht hätte; sondern es lehren uns diesen verschiedene Schriftsteller, aus welchen ich den besten

Saft

Saft gezogen, und dieſen mit einigen eigenen Anmerkungen vermehret habe. Auch ſind, wo es vonnöthen war, der Schriftſtellern eigene Worte angeführet, damit man erkennen möge, was ich von ihnen genommen.

Harveus hatte ſich bey denen Aerzten und der ganzen Welt einen unſterblichen Namen erworben, weil er den unſchätzbaren Umlauf des Geblüts, oder, wie man ihn ſonſt zu nennen pfleget, die Circulation der erſte geoffenbaret hat, obſchon er nicht ſelbſt deſſen Erfinder geweſen iſt. Ich ſchmeichle mir nicht ſo einen glücklichen Erfolg durch meine geringe Mühe zu erlangen, beſonders weil meine Materie nicht von dieſer Wichtigkeit, und die Verdienſte nicht ſo groß, als des Harvei ſeine ſind. Jedoch hoffe ich

von meinen Landsleuten ein geneigtes Auge zu verdienen, daß ich ihnen angezeiget, was vor Gewächse die gütige Natur dem Königreich Böheim mitgetheilet, und wie man sich diese zu Nutzen machen kan.

Man weiß sehr wohl, daß alle Sachen durch öftere Prüfungen vollkommener werden. Solte ich nun mit gegenwärtiger Schrift einen Landmann, einen Färber angefrischet haben, den angezeigten nutzlichen Gebrauch der inländischen Gewächsen zu verbessern, und mit anderen neue Entdeckungen zu machen, als denen es an tausendfältiger Gelegenheit nicht ermangelt, so soll es mir zu desto grösserm Vergnügen gereichen.

Er-

Erste Abtheilung.

Von nutzbaren Kräutern in der Haushaltung.

Das erste Hauptstuck.

Von Speckkraut: Pinguicula.

Dieses Kraut hat bey denen Kräuterkündigen keinen Deutschen Namen; darum habe ich ihme nach dem Lateinischen, und seinem fetten Ansehen den Namen Speckkraut beygeleget.

Es ist dieses ein niedliches kleines Kraut, dessen Blätter etwas Eiförmig, zugespitzt, und gleichsam mit einer Fetten bestrichen sind; deren Rand ist eingebogen, und oben auf siehet man kleine

Haare

Haare hervor ſtehen. Sie liegen zu eben der Erde, aus welchen einer, auch mehrere Stengeln entſpringen, die zu Ende des Mayens eine Violetfarbe Blüte tragen, in Form der gemeinen Veieln.

Es liebet beſonders ſumpfichte Wieſen und Gebürge. Ich habe es nahe Teuſing in einem Walde, durch welchen man nach Carlsbad fahret, gefunden; wie auch auf ſumpfichten Wieſen nahe Königswart.

Bauhinus merket an, wie daß die Hirten auf dem Gebürge, die Ritze der Kuheiter mit dem feiſten Saft des Speckkrauts heilen.

In Wallisland macht das gemeine Volk von dieſem Kraut einen Syrop, oder kocht daſſelbe wie einen Thee, und trinkt davon um ſich zu purgiren.

Zum beſondern Gebrauch aber wird es von denen Lappländern, und faſt allen Inwohnern des Nordlandes, nach des Linnæi ſeiner Beſchreibung gezogen. Nämlich: Dieſe Nation hat zu ihrer gewöhnlichen Nahrung eine Gattung Milch, die von ihnen Dickmilch genennet wird; dieſe zubereiten, bedienen ſie ſich des Speckkrauts auf folgende Art:

Sie

Sie nemmen von selben etwelche frische Blätter, legen diese in ein Seigetuch, auf welche sie dann die frisch gemölkte und annoch warme Milch giessen, geschwind durchseigen, und beyseiten setzen. Nachdem die Milch ein oder zwey Täge still gestanden, bekommt sie nicht allein einen dickern, und fast zähen Bestand, sondern die Molken sondert sich von ihr, wie gewöhnlich, nicht ab, und wird dem Geschmack viel lieblicher.

Eine weitläuftigere Nachricht hat uns davon ertheilet ein gewisser Gisler, mit folgenden Worten: „Die solcher gestalt „zubereitete Dickmilch ist das erstemal „ziemlich dünne und schlupfrich, aber „wenn man mit einem Löffel die dünne„ste Haut von der Sahne (*) abziehet, „und einige Löffel voll von der Sahne „darunter, zugleich mit der nächsten „durchgeseigten Milch aus dem Milch„topf nimmt, und die am Boden als„denn in einen andern Topf giesset, „nachgehends warme Kuhmilch darauf „giesset, und es drey bis vier Täge stehen „läßt, so wird die Milch jedesmal besser, „je öfter man diese Verwechslung vor„nimmt,

(*) Sahne, will bey uns Schmeten gesagt haben.

„nimmt, bis ſie die vollkommene Dicke „und Güte bekommt, die zu erlangen iſt.

„Gute Dickmilch zu erhalten, muß „man jeden andern oder dritten Tag auf „die Fettmaterie neue Milch ſeigen, aber „dieſe Materie muß nicht von allzu jun„ger Fettmilch genommen werden, weil „man ſolcher geſtalt die Fettigkeit völlig „verlieren würde. Eben ſo wenig muß „man an den Topf rühren, in den die „dickmachende Materie geſeiget wird, „weil die Milch nie mehr gut, ſondern „wäßricht wird, wenn man nur den „Löffel einmal in den Topf bringt, der „mit Fettmaterie angeſetzet iſt.

„Wenn die Dickmilch einmal zur „richtigen Güte gebracht iſt, kan man „ſolche Eigenſchaft leicht anderen mit„theilen, indem man nur einige Löffel„voll der erſt gemachten Dickmilch „nimmt, den ganzen Boden eines Topfs „damit beſtreichet, und warme Milch „darauf ſeiget.

„Den Winter über verwahret man „die Materie, aus welcher nächſtes Fruh„jahr neue Dickmilch ſoll zubereitet „werden, folgender maſſen: Man nimmt „einige Löffel der Sahne und Milch, in

„eine

„eine gute Milchschüssel, überstreichet „damit einen Topf, der fleißig nach allen „Seiten geneigt wird, daß die verdi„ckende Materie überall herum lauft, „und sich an den ganzen Boden des „Milchtopfs anhänget, und antrock„net, den man also bedeckt und vor Be„schädigung versichert, bis zum nächsten „Fruhjahre, oder wenn man sonst „Milch bekommt, verwahren muß. Ist „es noch zeitig im Fruhjahre, so muß „man die Schüssel in ein warmes Zim„mer stellen.

„In Schüsseln und Töpfen muß man „nicht allzu viel Milch seigen, denn sie „verdicket sich da nicht so gleichförmig, „sondern läßt vielmehr die Molken auf „dem Boden. Daher ist es genug, wenn „man eine Schüssel 1½. Zoll vom Boden „anfüllet, einen Topf etwas mehr nach „dessen Weite. Der erste Einsatz in das „Speckkraut geschihet besser mit Zie„gen- als mit Kuhmilch. Der Topf „in welchem die fette Milch zubereitet „wird, muß von anderen Töpfen abge„sondert gehalten werden, sonsten gehet „alle Milch, die man hat, zusammen, „wenn dergleichen fette Milch im Topfe „stehet.

„Gute

„Gute Milch, die auf dieſe Art zube-
„reitet iſt, wird an folgenden Eigenſchaf-
„ten erkant: Sie iſt durchaus gleich
„dicke, und ohne Molken, ganz weiß,
„ſchlupfrig, und zuſammen hängend, ſo
„daß, wenn man den Löffel neiget, alle
„Milch aus dem Löffel rinnt, nachdem
„ſie im Topf zuſammen getrieben iſt.
„Sie ſchmecket ſüß und angenehm, ſät-
„tiget eher, und iſt noch einmal ſo nahr-
„haft, als dünne ſüſſe Milch, auch hat
„man nicht bemerken können, daß ſich
„jemand von ihrem täglichen Gebrauche
„übel befunden hätte. Iſt ſie allzu dick,
„ſo querlet man ein wenig ſüſſe Milch
„darunter. Man wird auch der dicken
„Milch nicht ſo bald überdrüßig, als der
„ſüſſen, und ſie hält ſich auch länger als
„einige andere.“

Dieſemnach wurde es nicht ohne Nu-
tzen ſeyn, wenn die Inwohnere in denen
obangeführten Oertern, mit dieſem Kraut
Dickmilch zu machen eine Probe vornem-
men, die Aerzte aber bey denen Menſch-
lichen in- und äuſſerlichen Beſchwerniſ-
ſen ſich deſſen bedienen möchten. Jene
die die Milchkur ihren Kranken gerne
verordnen, haben an der Dickmilch eine

ge-

gewünſchte Veränderung, und dabey einen andern Erfolg zu hoffen, weil ſie mit Vermiſchung eines Krauts gemacht wird.

Das anderte Hauptſtuck.

Von Angelick- oder Bruſtwurz: Angelica Sativa.

Weil ſo wohl bey denen Kräuterkennern, als anderen Leuten viele Kräuter unter dieſem Namen verſtanden ſind, als halte ich es vor nothwendig, mit einer genauern Beſchreibung jenes anzuzeigen, das unter den angeführten Namen eigentlich begriffen wird.

Es hat dieſe Angelick eine dicke lange Wurzel, die von einem Haupt ſich in etliche Nebenwurzeln theilet, welche mit vielen Faſern bewachſen ſind; deren auswendige Schale oder beſſer zu ſagen Rinde iſt von Farbe braun, der inwendige Kern weiß. Die ganze Wurzel giebt von ſich einen anmutigen und lieblichen Geruch; ihr Geſchmack iſt reitzend, ſcharf und bitter, der von einem harzigten und gelblichten Saft herrührt.

Die

Die Blätter sind länglicht, und gekerft, 5. auch 7. an einem Stengel, deren Geruch ist etwas schwächer, als der Wurzel.

Im dritten, bisweilen erst im vierten Jahre steiget von der Wurzel ein dicker starker rohrichter 3. auch 4. Ellen langer Stengel hervor, der mit vielen Knotten ungleich ist.

Zu Ende dessen erscheinen einige gleichsam aufgeblasene Säcklein, aus welchen schöne gelblichte und Kronförmige Blüten hervor kommen. Der Saamen, der auf die Blüten folget, ist dem Bernklausaamen gleich, doch etwas dünner und leichter, ist mit der Wurzel von gleichem Geruch.

Dieses Kraut wird in vielen Ländern gepflanzet, und in die Apothecken, wie auch anderen Leuten verkauft; bey uns wachset es von sich selbsten im Riesengebürg, bey Rochlitz, Johannesbaad; auch bey Zalesl und anderer Orten des Mittelgebürgs. Ist von vielen Bauersleuten bekant, von denen auch die Wurzel aufgesucht, und als Arzeney gebraucht wird.

Die Lappländer lehren uns einen andern

dern Nutzen von diesem Kraut; nämlich ehe noch die Blütenkronen aufgeblühet sind, schneiden sie den Stengel nahe dem Erdreich ab, die daran haftende Blätter werfen sie hinweg, und lösen die dünne Rinde, mit welcher der Stengel umgeben ist, mit einem Messer, Nägeln, oder Zähnen von unten bis oben auf sauber ab. Wo denn der innerliche weisse hohle und mehlbichte Theil des Stengels überbleibt. Dieser wird vom Lappländischen Volk roher mit gröstem Eifer gegessen; diese Art, unserer Voreltern Lebensmitteln soll nicht unlieblich seyn, viel weniger schädlich; wie es selbst Linnæus bekräftiget, nachdeme derselbe in seiner Lappländischer Reise diese Speis gekostet hat.

Es scheinet bey uns die Noth nicht so weit zu dringen, daß das Bauersvolk zu derley Speise seine Zuflucht nemmen solte! sonderlich da das Land als ein algemeines Getreidbehältniß von vielen gepriesen wird. Die bewundernswürdige Bienen besteigen Frühlings- und Sommerszeit wohl etliche hundert und vielleicht tausend Blüten des Tags, von denen sie nichts anders gewinnen, als die

mühesame Arbeit, vielen Honig vor das menschliche Geschlecht zubereiten. Nicht viel anderst scheinet es mit unsern Ackersleuten zu ergehen; diesen lauft fast das ganze Jahr hindurch ein sauerer Schweiß über den ganzen Leib, vor vielfältiger Mühe, die sie sich geben, eine hinlängliche Menge des Getreides so wohl vor eigenes Land, als vor andere Nationen zu verschaffen; indessen geschiehet es sehr öfters, daß sie selbst, ehe die Ernde ankommt, kein Brod zu Hause haben.

Die Bauern sind nicht die einzigen Inwohnere unserer Dörfer, sondern es giebt ja in selben Chalupner, Taglöhnere, und andere Inleute, bey denen das Hauswesen annoch viel schmahler ist. Könten nun diese, wenn sie bey derley Orten nahe sind, wo Angelick wachset, denn und wenn von ihren Stengeln nicht verkosten? zum wenigsten möchten sie etwas von dem Brod ersparen, und dadurch mit selben das ganze Jahr ausdauren. Treibet sie, wie zu wünschen, die Noth nicht dazu, so kan der Stengeln lieblicher und gewürtshafter Geschmack sie zu dieser Speise reitzen, die ihnen bey ihrer gewöhnlicher Kost desto grössere Dienste leisten wird.

Das

Das dritte Hauptstuck.

Von Wasseraron, oder Drachenwurz: Dracunculus paluſt.

Warum man dieſem Kraut den Namen Drachenwurz beygeleget hat, iſt bey denen Kräuterkundigern nicht ausgemacht; vielleicht weil deſſen Wurzel gleichſam wie eine Schlange oder Drach gewunden iſt? ſo muſten aber mehrere Kräuter, die derley Wurzeln haben, dieſen Namen führen. Es wurde wohl wenig daran gelegen ſeyn, wenn gleich dieſes Namens Urſprung erläutern thäte; ſolchergeſtalt will vielmehr andeuten, wie dieſes Kraut geſtaltet iſt, und was vor einen Gebrauch daſſelbe bey einigen Nationen hat.

Weil dieſes Kraut in waſſerichten und ſumpfichten Oertern wächſt, ſo ſind ſeine Wurzeln andern Waſſerkräutern, ſonderlich aber denen Rohrwurzeln gleich, öfters eine Elle lang, knottich, weiß, daran viele Faſern hangen. Aus dieſen kommen runde Stengeln, an jedem Stengel erſcheinet ein rund-zugeſpitztes Blat, das denen Blättern des Cornelbaums gleich

ist, nur etwas grösser; in Mayen sprossen hervor weißgrüne Skarnitzförmige Blüten, diese enthalten eine traubenförmige Frucht, von vielen zu erst grünen, denn roten Beeren, in jedweder Beer steckt ein kleiner schwarzer länglichter Saame.

Obschon die Wurzel dieses Krauts sehr scharf, beissend und brennend ist, diesen ohnerachtet hat die äusserste Noth die Westerbothische und Osterbothische Nation gelehret, daraus süsses Brod zu bereiten. und zwar auf folgende Art: Im Fruhjahre ehe noch die Blätter hervorsprossen, werden die Wurzeln aus dem schlammichten Boden gerissen, gewaschen, und die daran hangende Fasern abgepfluckt; alsdenn an der Sonne oder auf dem Ofen getrocknet. Sind sie getrocknet, so schneidet man sie in kleine Stücken einer Erbsen groß, und reibet dieselbe zu einem klaren Mehle. Dieses wird mit reinem Wasser durch eine Stunde zu einer Suppe oder Koch gekocht; hernach durch 4. Täge auch länger beyseiten gesetzt; nach diesem thut man das obenauf schwimmende Wasser abgiessen, und das übrige Mehl trocknen,

wo

wo es seinen beissenden Geschmack völlig verliehrt, und mit dem Korn- oder einem andern Mehl vermischt zu einem weissen, süssen und lieblichen Brod gebacken wird.

Ob man bey uns derley Krauts eine hinlängliche Menge antreffen möchte, um aus dessen Wurzeln Brod backen zu können? ist mir dato nicht bekant; denn ich davon nur einige Stücke an der Eger bey Mariakulm, und bey Schischelitz auf einer sumpfichten Wiesen angetroffen habe.

Das vierte Hauptstuck.

Von Erdnüssen: Lathyrus arvensis repens tuberosus.

Dieses Kraut hat länglichte und knotichte Wurzeln, die den Eicheln gleich kommen; darum sie auch Erdeicheln von einigen genennet werden. Derley Knotten hängen 3. oder 4. an langen Faden, sind aussenher schwarzbraun, inwendig weiß, wessenthalben sie unsere Bauern theilsorten Erdlorber heissen. Sie liegen tief in der Erde, und treiben alle Jahre neue Wurzeln,

diese stossen einen viereckigten schwachen Stengel hervor, der sich mit vielen Nebenstengeln auf der Erde gleich denen Erbsen ausbreitet; dessen Blätter sind Eiförmig, stumpf, zwey und zwey an einem Stiele sitzend. Im Brachmonat erscheinen an denen Aestlein schöne wohlrüchende purpurfarbe Blüten, die denen Erbsenblüten dem äusserlichen Ansehen nach ähnlich sind.

Die Holländer und andere Nationen bedienen sich dieser wohlschmeckenden Wurzeln auf der Tafel, und halten sie für eine köstliche Speise; unsere Bauern essen sie roher, wie sie aus der Erde kommen, und die Schweine wissen selbe auf denen Aeckern gar wohl aufzusuchen, sie mögen auch denen Menschen sich diese zu Nutzen zu machen angezeiget haben.

Nahe Smichof, Trmitz, Töplitz, Platten, und ander Orten wachset dieses Kraut von sich selbsten auf denen Feldern, und an der Strassen. Darum wurde es wohl der Mühe wert seyn, wenn man seine Eichelförmige Wurzeln aufsuchen, und zu vermehren trachten möchte; denn der Acker, auf welchen

die-

dieſe Wurtzeln beſtellet werden, traget dreyfachen Nutzen; was vielen paradox zu ſeyn ſcheinen wird, jedoch iſt es in der That gar leicht zu beweiſen.

Man ſetzet nämlich im Herbſte dieſe Erdnüſſe auch nur in ein ſandigtes Stuck Acker ein, wo ſie denn im Fruhjahre das Kraut heraus treiben, iſt dieſes halb erwachſen, ſo reiſſet man es ohne Wurzeln aus, und leget es mit Strohe vermengt denen Pferden und Kühen vor, denen es ein ſehr gutes Futter abgiebt, und dem Landmann den erſten Nutzen ſchaffet. Iſt der Acker rein gemacht, ſo wird er mit Erbſen beſäet, und man hat den andern Nutzen von ihme. Nachdeme die Erbſenernde vorbey iſt, grabet man die Erdnüſſe auch heraus, behaltet einige zur Ausſaat, und die übrigen verbrauchet man in der Kuche; und alſo nutzet man das nämliche Stuck Acker auf drey verſchiedene Arten.

Woraus von ſelbſten ſich ergiebt, daß man auch im Frühling die Erdnüſſe ſetzen, und den Sommer hindurch das ausgeſtoſſene Kraut ſtehen laſſen kan; wo denn die Pflanze dem Vieh, und die Wurzel dem Menſchen zur Speiſe

kommt. Will man aber Erbsen und Erdnüsse einernden, so bestellet man gleichfals im Fruhjahre den Acker mit denen Erdnüssen, und säet die Erbsen oben darauf. Allein wer dreyfachen Nutzen von einer Sache haben kan, läßt den doppelten gerne fahren; daher wird jedweder die erste Art die Erdnüsse zu bestellen, den zwo letztern vorziehen.

Das fünfte Hauptstuck.

Von Sauerdorn, oder Erbselbeeren: Berberis.

Obschon nicht zweifle, daß dieses Gewächse unter dem Namen Berberis oder Sauerdorn denen mehristen Leuten im Lande bekant seye, nichtsdestoweniger wird es nicht ohne aller Frucht seyn, wenn zu dessen deutlicherer Erkäntniß, seine genaue Beschreibung an Tag zu legen, der Gefahr mich ausetzen werde.

Diese Buschen sind von einem guten Aussehen, und geben sowohl im Fruhjahre und im Sommer mit ihren anmutigen gelben Blüten, als auch im

Herb-

Herbſte mit ihren rothen Beeren, in Hecken keine geringe Zierde.

Sie wachſen ziemlich hoch, mit vielen Schößlinge von einer Wurzel, die mit aſchenfarber, glatter und dünner Rinde bekleidet ſind. An dieſen Schößlingen oder Aeſten wachſen weiſſe, ſcharfe und ſpitzige Dörner oder Stacheln, drey und drey beyſammen.

Deren holzigter Theil iſt lichtgelb, ſpröde und hohl, daher man ſie leicht abbrechen kan; die Wurzeln, die ſich weit ausbreiten, ſind gleichfals holzartig, aber härter, und in der gelben Farbe höcher, als die Stammen; Die Blätter ſind klein, wie am Granatbaume länglicht, und ausgezackt, doch breiter als jene, etwas hart, und haben einen ſäuerlichen Geſchmack, der dem Sauerampfergeſchmack gleichet, ſo lang ſie zart und jung ſind; zu welcher Zeit man ſie auch gleich denen Holländern zum Sallate gebrauchen, und mit dem Fleiſch kochen kan.

Die Blüten ſind gelb, hängen wie Weinbeeren nebeneinander, und riechen wohl. Aus ihnen werden länglichte runde Beeren, die mit einer zarten

Haut

Haut oder Schale umgeben, und voller Saft sind. Sind sie reif, so haben sie eine schöne rothe Farbe, und einen saueren, jedoch lieblichen Geschmack.

Diese Busche wachsen an den Strassen, Zaunen und Planken, wie auch an Bergen; nahe Prag auf dem Zischkaberg, bey St. Johannes unter den Felsen genant, und ander Orten.

Ihre Vermehrung kan ohne grosser Mühe geschehen, denn sie in allem Erdreiche wachsen, wo man sie pflanzet; und dieses kan mit oder ohne Wurzeln vollgezogen werden, weil die abgeschnittene Aeste selbst Wurzeln treiben, wenn man sie in die Erde setzt. Dieses ist ein gewünschter Vortheil, wenn man sie zum allgemeinen Gebrauch in ein und andern Orten pflanzen wolte.

Ich könte sehr vieles von dem Nutzen des Sauerdorns in der Arzeneykunst anrühmen, sowohl was die Staude selbst betrift, als was seine Frucht und Kerner angehet. Allein, gleichwie ich der vesten Meinung bin, daß ein Arzt seinen Kranken die vorgeschriebene Arzeney nicht offenbaren solte, also auch um so viel weniger darf man unerfahrnen Leu-

ten

ten einige Hülfskräften deren Gewächsen, Steinen oder Thieren, wider die menschliche Leibesbeschwernissen entdecken. Ich weiß, daß ganze Länder das Gegentheil glauben: so sind aber die wenige Blätter nicht hinreichend, daß ich durch verschiedene Beweisgründe diese meine Gedanken vest setze. Genug seye an diesem: Durch offentliche Erklärungen der Hülfsmitteln sind viele Fehler begangen worden, und der Glauben der Aerzte hat einen grossen und unersetzlichen Schifbruch gelitten.

Diesem zufolge mag mir alhier zu meinem Zweck genug seyn, daß ich nur jene Nutzen vortrage, die uns diese Staude in der Haushaltung zu verschaffen vermögend ist.

Die Rinde des Sauerdorns dienet zum Färben des gelben Saffians, giebt ihm eine hohe Farbe, und schönen Glanz. Auf was Art sie zu diesem Ende zu gebrauchen sey? wird denenjenigen, die in dieser Kunst erfahren sind, wohl bewust seyn; wenn nicht? so soll ihnen nicht schwer fallen mit ihr eine Probe vorzunemmen.

Der Saft, der von einer völlig reifen Frucht ausgepreſt wird, ist von einem

nem angenehmern Geschmacke, als der Citronensaft; auch kan man ihn bey allen Arten Speise und Getränke brauchen, wo sonst Citronen genommen werden. Zur Gallerte ist er sehr dienlich, da man weder Wein, noch Citronensaft nöthig hat, mithin beydes ersparen kan.

Nicht alle Menschen sind bey diesen Mitteln Citronen zu erkaufen, um ihren Trank oder Speise damit anzurichten; und die auch begütert sind, könten ihr Geld einigermassen zuruckhalten, und lieber denen Landskindern für den Sauerdornsaft ein geringes zu lösen geben, als es in fremde Hände liefern.

Ausser dem, so ist dieser Saft angenehmer, und gesünder, als Citronensaft, wie es viele gelehrte Männer durch verschiedene Versuche befunden haben.

Weil nun nicht zweifle, daß in Ansehung seiner Vorzüge vor dem Citronensaft, ein und andere sich diesen zu Nutzen machen wolten, wenn sie die Art den Sauerdornsaft zu bekommen, und ihn aufzuhalten wusten; als erfordert meine gegen dem Vaterlande kindliche Pflicht, beydes an Tag zu legen.

Die

Die Art den Saft auszupreſſen iſt ſehr leicht: Wenn man wenig Beeren hat, ſtößt man ſie in einem eiſernen Mörſel, und ringet den Saft durch ein Stuck leinenes Tuchs aus. Hat man der Beere eine anſehnliche Menge, ſo kan man ſich nahe Prag, Leitmeritz, Außig, Melnik, ꝛc. der Weinpreſſen zu dieſem Ende bedienen; wo aber dieſe nicht vorhanden ſind, und das Bauersvolk dieſe Arbeit verrichten ſolte, ſo kan daſſelbe ſolche Werkzeuge brauchen, wie die Zeichnungen der I. Taffel weiſen. und zwar auf folgende Art:

Die Beeren pflucket man zu Weinmonatsanfang, oder zu Ende des Herbſtmonats ab, da ſie recht reif und Saftvoll ſind; nachdem zerquetſchet man ſie mit einem hölzernen Werkzeuge, wie die I. Tafel 1. Fig. zeiget; denn thut man ſie in einem dazu gewidmeten Beutel von grober Leinwand, der in die Preſſe Fig. 2. und darauf der Deckel A. geleget wird; alsdenn ſetzt man die Stange B. gegen die Mauer quer über die Preſſe oder den Deckel, unter den Klotz C. und wäget ſo mit dem Ende

der

der Stange; da denn der Saft ſogleich in ein hölzernes Gefäſſe rinnet, das man zuvor unter der Preſſe geſtellet hat. Nachdeme der Saft ausgepreſſet, ſo läßt man ihn ſtehen, damit er klar werde; alsdenn thut man ihn in gläſerne Flaſchen, gießt ein wenig Baumöl oben darauf, verwahret ſie wohl mit Korkſtepſeln, und ſtellet ſie in Keller, wenn dieſer gut iſt, ſo hält ſich der Saft viele Jahre.

Das ſechſte Hauptſtuck.

Von Bieberklee, Bockſklee, oder Dreyblat: Trifolium fibrinum.

Wenigen Landleuten und Haushaltern wird dieſes Kraut unbekant ſeyn, weil aber ſolches verſchiedene Namen führet; als habe die gewöhnlichſte beygeſchrieben, damit es ein jeder nach ſeiner Art leicht erkennen möchte. In Teuchen und waſſerichten Orten, iſt es faſt in ganz Böhmen anzutreffen. In der Arzeneykunſt wird daſſelbe gar öfters gebraucht. Man kan es aber noch auf andere Art ſich zu Nutzen machen.

Näm-

Nämlich: wenn der Hopfen nicht in hinlänglicher Menge wachſet, ſo darf man ſtats deſſen ſich der Bieberkleeblättern bedienen; das Bier bekommt davon nicht allein einen angenehmen bitterlichen Geſchmack, ſondern wird nicht ſo bald ſauer, als wenn der Hopfen darzu genommen wird. Alſo haben es die Weſterbothiſche Bauern erfahren.

Man ſiehet von ſich ſelbſten ein, daß nicht allein bey Ermanglung des Hopfens, ſondern auch bey ſeinem höchſten Uberfluß, die Bieberkleeblätter zum Bierbräuen können genommen werden. Beſonders wenn man ihre ſtärkende, und in vielen langwährenden Krankheiten heilſame Kraft betrachtet, die alle Aerzte insgeſamt, und ſelbſt deren Oracl Boerhave höchſt anrühmen.

Daß man Bieberklee ſtats Hopfen mit Malze vermengen thäte, wie es in Weſterbothien gebräuchlich iſt, wurde aus vielen Urſachen, die ſich jeglicher ſelbſt leicht vorſtellig machen kan, nicht thunlich ſeyn. Wenn nur etwelche Blätter zum Hopfen möchten genommen werden, ſo wurde das davon verfertigte Bier, denen Hypochondriacis und Scorbu-

buticis ein ſehr erſprießlicher, und dienlicher Trank ſeyn; den man bey uns um deſto mehr einführen ſolte, da ſo viele mit dieſen verdrüßlichen Beſchwerniſſen geplaget ſind.

Das ſiebente Hauptſtuck.

Von Olſenich: Thyſſelinum paluſtre, lacteſcens.

Olſenich iſt der eigentliche Namen eines Krauts, deſſen Wurzel hier Landes vor Imber ausgegeben wird. In dem nämlichen Irrtum ſind die Lappländer, die die Olſenichswurzel ſtats Tobaks käuen, und ſie gleichfals vor Imber halten. Der ſcharfe Geſchmack dieſer Wurzel mag denen einfältigen Leuten Anlaß gegeben haben, ſie Imber zu nennen. Denn das Kraut ſelbſt iſt von der Imberpflanzen alſo unterſchieden, wie Kümmel von dem Rohr; auf Kümmelart wachſet Olſenich, dem gemeinen Rohr gleichet die rechte Imberpflanze ihrem Wachſtum nach.

Man findet den gemeinen Böhmiſchen und

und Lappländischen Imber auf sumpfichten Wiesen bey Laaden, im Riesengebürge, und anderen Orten.

Diese Wurzel könte wegen ihrer reitzenden Kraft so gut als Pertramwurzel den Speichelfluß zu befördern gebraucht werden.

Wer sich mit denen Lappländern ergötzen will, kan sie stats Tobaks käuen, oder stats Imbers in Speisen gebrauchen.

Das achte Hauptstuck.

Von Flacksgras: Linagrostis.

Die Wurzeln dieses Krauts sind faserichte, aus vielen kleinen Wurzeln zusammen gewachsen, aus welchen glatte runde Binzenartige Hälmer entspringen, die öfters eine Elle lang werden; sie sind mit einigen Grasförmigen Blättern umgeben, und gewinnen gegen dem Brachmonat an ihren obersten Theil, etliche weisse Flocken, der Seidenwolle gleich. Fast an allen feuchten und sumpfichten Wiesen ist dieses Kraut anzutreffen, besonders im höhern Gebürge.

Unſere arme Leute, denen Gäns und andere Feder zu kaufen ſchwer fält, könten ihre Better mit denen weiſſen Flocken füllen, gleichwie es in Schweden bey denen Unvermöglichen gebräuchlich iſt.

Das neunte Hauptſtuck.

Von Farrenkraut: Filix.

Das Kraut, das unter dieſem Namen verſtanden wird, glaube, iſt allen ſatſam bekant; folglich vor nöthig nicht erachte, deſſen Beſchreibung beyzufügen.

Wenn dennoch jemand wäre, der von dieſem Kraut keine Wiſſenſchaft hätte? ſo diene ſelben das wenige zum Kenzeichen: An denen kleinen Blättern, deren viele an einem Stengel in Form eines Flügels ſtehen, ſiehet man untenher ein braunes kernigtes Pulver, das der Saamen dieſes Krauts iſt; dieſes Pulver findet man an anderer Gattung Kräutern nicht, daher kan jedermann das Farrenkraut von andern leicht unterſcheiden.

Es wächſt in allen ſteinigten Wäldern,

dern, auch auf Felsen und Steinklippen, besonders wo Wasser vorbey flieſſet; als bey Carlsbad, Königswart, Reichenberg, Johannesbad, Libitz, ꝛc.

Warum ich hier dieses Krauts Erwehnung thu, geschihet aus dieser Ursach: In meinem kurzen Aufenthalt in Engelland, hab ich in Erfahrniß gebracht, wie daß einige Bauern, und andere nicht sehr bemittelte Leute stats Seife das Farrenkraut gebrauchen.

An armen Leuten fehlet uns nicht, darum will die Art Seife aus dem Farrenkraut zubereiten nicht verschweigen, damit auch dieses, das sonst vor unnütz von allen angesehen wird, seinen Wert erhalte.

Man sammelt das Kraut häufig wie Heu in Schober, und wenn es trocken und stilles Wetter ist, macht man eine Grube nach Grösse des gesammelten Farrenkrauts, und brennet es zu Asche. Diese Asche wird in einer Wanne oder andern Geschirr mit Laugenwasser vermengt, woraus man denn Kugeln macht, so groß als man in der Hand halten kan, diese legt man auf Bretter, und läßt sie trocken werden. Diese Kugeln

halten sich nicht nur lange, sondern die Wäsche wird auch davon ganz weiß, und bekommt davon keinen unangenehmen Geruch, wie von der Seife öfters geschihet.

Die Farrenkrautasche kan auch bey Glashütten, und bey Leinwandbleichen mit besondern Nutzen gebraucht werden.

Sonst hat das Kraut selbst seinen Nutzen in der Graserey, denn wenn solches gut getrocknet ist, gilt es in manchen Ländern allemal so viel, wo nicht mehr, als das beste Heu.

Es gibt theil Ortens in Böhmen von diesem Kraut eine solche Menge, daß man es gerne in was anderes verwünschen möchte; wenn man aber seine erwehnte vortheilhafte Eigenschaften in Betrachtung ziehet, so ersiehet man gar leicht, es gebe davon nicht so viel, daß man dessen nicht mehr verlangen solte.

Das zehente Hauptstuck.

Von Weiderichröseln: Chamænerium vulgare latifolium.

Unter die Materialien, die man von weit entferneten Ländern mit nicht ge-

geringen Koſten kommen laſſen muß, iſt die Baumwolle billig zu zehlen. Wurde alſo groſſer Nutzen dem Lande beygeſchaffet werden, wofern derley Gewächſe bey uns zu finden wären, die Wolle tragen.

Dieſe vortheilhafte Hofnung darf man ſich nicht ſo leicht machen, wenn man in Erwegung ziehet, wie daß jene Stauden, die uns, aus überfließiger Güte des Schöpfers, ihre feinſte Wolle darreichen, nur in denen wärmſten Ländern des ganzen Erdkreiſes gepflanzet ſind. Als nämlich auf der Inſul Sumatra in Oſtindien, auf der Inſul Cypern, und vielen anderen Oertern der Morgenländern, als in Smirna, Damaſco, Beledin und mehreren.

Ich Darf mich dieſemnach nicht rühmen, daß ich dergleichen Stauden, die nur in gemeldten Oertern wachſen, auch in Böhmen angetroffen hätte. Allein die gütige Natur, oder beſſer zu ſagen, der Schöpfer aller Dingen iſt nicht ſo Kunſtlehr, daß Er gewiſſe Eigenſchaft, die Er einem Cörper zugeeignet, nicht auch einem andern, obſchon nicht in dieſer Volkommenheit mitgetheilet hätte.

Daher iſt ſich nicht zu verwundern, wenn unſer kaltes Land mit Gewächſen beſäet iſt, die Wolle mit ſich bringen; wenngleich dieſe Eigenſchaft nur bey gewiſſen Stauden in warmen Ländern, bis zu unſern Zeiten, bekant geweſen iſt.

Unſer mit derley Eigenſchaft begabtes Kraut wird von Tournefort, einem groſſen Kräuterkundigen Chamænerium latifolium vulgare, von andern Lyſimachia purpurea genennet. Auf Deutſch heißt es Weiderichröſeln, Böhmiſch Wrbina. Jedoch iſt dieſes nicht mit jenem zu vermengen, das bey Bächen zwiſchen Weidenbäumen gemeiniglich wachſet, und Lateiniſch Salicaria, Deutſch aber auch Weiderich, und Böhmiſch Wrbina benamſet wird.

Des Chamænerii, oder Weiderichröſelswurzeln ſtecken etliche beyſammen in der Erde, ſind einen Finger dick, ſehr lang, und mit haarigten Faſern bewachſen. Von denen Wurzeln ſteigen gewöhnlich dreye, viere auch mehrere glatte, blaß purpurfarbe Stengeln empor, die etwas über eine Linie im Durchſchnit haben, wenn ſie das erſte Jahr ausgeſtoſſen ſind, mit denen Jahren nemmen

ſie

sie auch in der Dicke zu. An denen Stengeln stehen die Blätter theils einander entgegen, theils Wechselweise, sind obenauf grün, unten grau, länglicht zugespitzt, welche mittels eines kleinen Stieles dem Stengel angewachsen sind; Am Ende der Stengeln wachsen Wechselweise purpurfarbe Blüten, in Form einer Pyramide; jedwede Blüte stehet in einem vierblättigen Kelche, wessen Blätlein länglicht zugespitzt sind.

Aus dem Boden des Kelchs entspringen vier andere halbrunde aussenher breitere ausgeschweifte und purpurfarbe Blätlein; zwischen diesen stehen acht Wechselweis grössere und kleinere Dratlein, an deren Ende gelblichte Eiförmige Hauptlein ruhen.

Der Stempel der mitten zwischen denen Dratlein hervorsteiget, ist cylindrisch, sehr lang, und das darauf ruhende Haupt dick und vierspaltig.

Die nach abgefallener Blüte folgende drithalbe Zoll lange, eine Linie breite, und gestreifte Tasche, enthält viele länglichte mit Wolle eingewickelte Saamen; welche Saamenwolle man die Nordische Baum- oder Krautwolle nennen könte.

Diese Pflanze treibet alle Jahre von der Wurzel frische Stengeln hervor, die je älter sie werden, je mehrere Früchten tragen; so daß ich an einem einzigen Kraut ihrer über 500. gezehlet habe. Sie blühet in Heu- und Augustmonat, in dem letztern wird der Saamen und die Wolle reif.

Ich habe es fast in allen Böhmischen Kreisen angetroffen, namentlich aber bey folgenden Orten, als Weiprnitz, Carlsbad, Königswart, Bleistadt, Platten, Joachimsthal, Georgenthal, Reichenberg, Rochlitz, Friedstein, Turnau, Großskal, Gitschin, Neupaka, Johannesbad, Marschendorf, Braunau, Reichenau, Bistra, Swratka, Libitz und ander Orten, wo Wälder, Berge, und Felsen sind.

Dieses ist also das Kraut, das uns in kaltem Lande Wolle bringet, die stats der Morgenländischen mit grossem Vortheil in Gebrauch gezogen werden könte. Sie ist feiner als die ausländische, läßt sich auch alleine spinnen, jedoch hält sie nicht fest zusammen; wenn man sie hingegen mit der ausländischen vermischet, so kan man nicht nur alle gewöhnli-

liche Baumwollzeuge daraus verfertigen, sondern diese kommen ausserdem etwas Seidenartig aus.

Ich sehe vorhinein, man wird diesem Vorschlag auch nur dieser Ursach halben keinen Beyfall geben, weil die Böhmische Baumwolle nicht allein genutzet werden kan. Jedoch bin ich auch der vesten Meinung, wenn man gleich die ausländische entbähren könte, so wurde sie doch der einheimischen vorgezogen werden. Denn mit denen Werken der Natur hat es ganz andere Bewantniß, als mit des Menschens Verrichtungen.

Jedwede Nation belobet die Fruchtbarkeit, Volkommenheit, Kraft und Tugend der Gewächse fremden Ländern, und haltet die einheimischen für geringe und unvolkommen. Wohingegen ein Gelehrter seine sinnliche Ubung, ein Künstler sein Kunststuck, und ein Handwerker seine verfertigte Arbeit nicht nur vor allen ausländischen, sondern auch vor denen einheimischen hochschätzet, und belobet. Sind nun die menschliche Neigungen also beschaffen, so dürfte man sich wohl auch schmeicheln, daß aus

Böh-

Böhmischer und ausländischer Baumwolle gemachte Zeuge bey andern Nationen einen gefälligen Anblick gewinnen möchten. Hätte man niemals die rechte Baumwolle, weder Seiden, noch Wolle zur menschlicher Kleidung zubereiten versucht, so muſten wir dato, wie bey Adamszeiten, und wie es annoch einige Wilde in Nordamerik im Gebrauch haben, unsere Leiber mit Thierhäuten bedecken.

Die Flüchtigkeit unserer Baumwolle, und der unzählige kleine Saamen, welchen sie in ihrem Schos verwickelt haltet, könte gar leicht alle abschröcken, diese zum Gebrauch zu ziehen. Solchergestalt will alsobald einen Vorschlag machen, wie dieser Schwierigkeit abzuhelfen sey, nachdem ich bevor die Art angezeiget haben werde, wie und wo der Saamen des Weiderichröſels ausgesäet werden solle.

Den Platz der Aussaat lehret uns selbst die Natur; wir sehen, daß die Weiderichröſeln mehristen Theils in felsigten, sandigten, und dürren Boden von sich selbsten wachsen. An derley öden Oertern fehlet nun Böhmen nicht,

viel-

vielmehr ist Gräslitz, Fribus, Platten, Joachimsthal, Georgenthal, Czerlowitz, Deutschbrod, und andere Städte, Marktflecken, und Dörfer zur Erbarmniß damit verwüstet; solchemnach wurde diesen Oertern grosses Heil wiederfahren, wenn man da den Weiderichsaamen aussäete, die ohnedem weder von der Herrschaft, noch von ihren Unterthanen genutzet werden können, massen die Heide auf dergleichen Grund ausgebreitet ist. Es ist wahr, dieses möchte von Anfang Mühe kosten, weil die Heide samt Wurzeln ausgerissen werden muste; man gewinnete aber dadurch Materie zum Verbrennen, folglich möchte die Arbeit in etwas belohnet seyn.

Das Ausrotten der Heide kan im Herbste geschehen, hernach thut man das Feld einmal einackern, und den Weiderichsaamen gleich dem Korn oder andern Saamen darauf säen. Wobey der gröste Vortheil ist, daß man diese Arbeit hinführo nicht mehr wiederholen darf; denn die einmal gefaste Wurzeln, stossen alle Jahre mehrere und dickere Stengeln hervor, die mit zahlreichern Wollschotten bewachsen sind. Solte

je-

jedoch von dem hinterbliebenen Saamen die Heide sich zeigen, so muß sie alsogleich ausgerissen werden, wo denn ihr künftiger Wachstum verhindert wird.

Fangen im Augustmonat die unterste Schotten des Weiderichröhrsels an aufzuspringen, und ihre Wolle blos zu geben, so schneidet man die Stengeln an dem Boden ab, und trägt sie nach Hause, in Körben, die mit leinenem Tuch zugedeckt sind; diese läst man einige Tage in einem Ort wo nicht viel, oder gar nicht gegangen wird liegen, wo denn die übrige Schotten auch zeitigen. Nachdem löset man die Schotten von Stengeln ab; die Stengeln können zum Feuer gebraucht werden, von denen Schotten aber und von dem Saamen wird die Wolle folgender Gestalt gereiniget.

Es wird zu dieser Arbeit eine Maschine erfordert, die gleichfals von einem Schwede, Namens Linguist, erfunden worden ist. Sie ist nicht weitläuftig noch kostbar, darum habe ich ihre Beschreibung samt der Figur beygesetzt, wie sie von oberwehntem Schweden angegeben wird.

Die erste Fig. zeiget den Grundriß der Ma-

Maſchine, die 2. und 3te den Durchſchnitt. Siehe die 2te Tabell.

„Das Seitenſtuck A. und die Regel B. „(2. 3. Fig.) werden mit Zapfen und Keilen zuſammen geſetzt, damit die Maſchine nach Gefallen auseinander genommen, und bequemlich aus einem „Zimmer in das andere geſchaft werden „kan.

„An der Regel B. ſind 13. Stücken „Hölzer bbb ꝛc. eingeſchnitten, welche „oben nach dem oberſten Ende zu dünner ſind, und daſelbſt kleine Löcher haben, wodurch Darmſaiten von $\frac{1}{10}$. Zoll „dicke gezogen werden, die man mit kleinen Wirbeln oder Schrauben ſpannet.

„c, c, in der 2. Fig. ſind zwey aufgerichtet ſtehende Hölzer, zwiſchen welche der Rahmen D. der 1. Fig. zu liegen kommt, und mit den Keilen d. d. „höher oder niedriger gegen die Strenge „e. e. geſtellet wird, nachdem man viel „Wolle hat, und ſie ſehr rein haben will.

„Der Rahmen beſtehet aus vielen „kleinen dreyeckigten Hölzern c, c, c, die „ohngefähr $\frac{1}{4}$ Zoll weit von einander ſtehen, und ihre ſcharfen Ecken in die „Höhe kehren, daß der Saamen und die

„Hül-

„Hülsen desto besser niederfallen kön-
„nen.

„E ist eine Stange, oder ein Arm mit
„3. Stück gedreheten konischen Zapfen
„versehen, welche eben so weit von ein-
„ander stehen, als die Hölzer mit ihren
„Strängen. Dieser Arm, welcher an
„einem Ende allein ist, ruhet auf dem
„F, und über ihm wird an jedem Ende
„ein Nagel oder Pflock gesteckt, daß er
„unter dem Gebrauche nicht in die Höhe
„gehet. Die Grösse und Gestalt dieser
„Zapfen oder Kammen desto verständli-
„cher zu machen, sind besonders in der
„5. Fig. nach einem grösseren Masta-
„be gezeichnet.

„G ist ein Rahmen, welcher etwas
„grösser als der unterste D ist, er ist mit
„Leinwand oder Kartuschpapier überzo-
„gen, und wird in die Höhe geschoben,
„wenn man die Wolle einleget. Durch
„die Keile g, g, erhebet oder senket man
„diesen Rahmen nach Gefallen, welcher
„zugleich, nebst seinem Seitenbrete H
„die Wolle eingeschlossen hält, daß sie
„nicht in die Luft zerstreuet wird.

„Wenn die Maschine auf vorbeschrie-
„bene Art fertig und aufgestellet ist,

„legt

„legt man die Wolle mitten hinein, wo „die gröſte Würkung geſchihet, auf die „ausgeſpanten Stränge zwiſchen beyde „Rahmen G, D, faßt alsdenn die Stan„ge oder den Arm E an einem Ende an, „und ſchiebet die Stränge hart an ein„ander, in dem man geſchwinde vorwärts „und zurücke zieht, dadurch wird die „Wolle ſobald fertig, und ſowohl garei„niget, als man nur verlangen kan.

„Sobald man merket, daß die Wolle „rein iſt, welches an beyden Enden der „Maſchine kan geſehen werden, hält „man ein wenig ſtille, bis ſich die Wolle „geſetzt hat, oder man läßt auch den „oberen Rahmen ſogleich nieder.

„Solte mit dem Saamen, und denen „Hülſen etwas weniges Wolle fortge„hen, und damit durch die dreyeckigten „Hölzer auf den Boden fallen, ſo kan „man ſie alsdenn von neuem in der Ma„ſchine reinigen, und es gehet nichts „verlohren, ſondern alles wird rein.“

Wer ſich dieſer Maſchine nicht bedienen will, kan die gewöhnliche Baumwollkrazeln nemmen; aber noch beſſer iſt es, wenn man dieſe ſo dichte als ſie immer ſeyn können, machen läßt, denn

durch

durch ſolche die Baumwolle von dem Saamen bis auf den letzten gereiniget wird.

Iſt die Wolle gereiniget, ſo nimmt man einen Theil dieſer, und einen Theil der ächten Baumwolle, miſchet ſie durch einander, und ſpinnet ſie gewöhnlicher maſſen, und verfertiget daraus was man will.

Das eilfte Hauptſtuck.

Von Waſſerſchierling: Cicutaria.

Gleichwie es vortheilhaftig iſt, jene inländiſche Gewächſe anzuzeigen, die dem Menſchen oder Viehe zu Nutzen gereichen können; alſo auch erſprießlich und zur algemeinen Wohlfahrt dienlich iſt es, derley anzuführen, die einem oder dem andern einen Schaden beyzufügen vermögend ſind.

Der Waſſerſchierling, den ich alſo wegen ſeiner ſchädlichen Kraft benenne, von andern Kräuterkündigern aber Waſſerpeterlein, und vom gemeinen Volk mit gröſtem Nachtheil Angelick genennet wird, iſt des Rindviehes tödtlicher Feind.

Es

Es hat dieſes Kraut viele faſerichte Wurzeln, ſeine Blätter ſind wie des Attichs ſeine geſtaltet, mit dieſem Unterſcheid, daß des Waſſerſchierlingsblätter kleiner, ſchmäler, und ſehr tief gekerft ſind; zu dreyen auf einem jedweden Nebenſtengeln ſtehen, und auf dem Hauptſtengel öfters 36. gezehlet werden. Wohingegen bey dem Attich keine Nebenſtengeln zu ſehen, und auf dem Hauptſtengel aufs höchſte 9. Blätter gegeneinander geſetzt ſind. Die Blüten ſcheinen einem gemeinen Auge der Peterſilienblüten gleich zu ſeyn, das Aug eines Kräuterkundigers hingegen weiß beyde von einander zu unterſcheiden. Ich habe es bey Grünberg, und unweit Neuhof gefunden, und zweifle nicht daß dieſes Gift in meiſten Teuchen und waſſerichten Wieſen hierlandes wachſet.

Wenn das Vieh von deſſen Blättern und Stengeln frißt, ſo lauft ihm der Bauch auf, worauf die Fraß erfolget, und endlich der Tod.

Dieſen grauſamen und tödtlichen Erfolg haben ſowohl aus- als inländiſche Haushalter in Erfahrniß gebracht. Dieſemnach wurde es dem ganzen Lande

sehr heilsam seyn, wenn man dieses böse Gewächs ehe die Blüten hervor dringen samt denen Wurzeln ausreissen, und vertilgen möchte, durch wessen öfteres wiederholen das Kraut gänzlich ausgerottet werden möchte.

Die vorsichtige Natur hat zwar jedwedem Thiere einen gewissen Trieb gegeben, kraft wessen es das Schädliche meiden, und das Nahrhafte wählen kan; daher nimmt man gewahr, daß das Vieh von dem Wasserschierling nicht so leicht was abbeisset, nachdem dieses Kraut seinen volkommenen Stand erreichet hat. Doch geschihet es im Fruhjahre, da das Vieh nach langwährendem Winterhunger viel begieriger ist frisches Gras zu verkosten, und der Schierling erst anfängt hervor zu sprossen, daß dasselbe die junge Blätter nicht so leicht zu unterscheiden weiß, folglich diese mit anderem Gras ergreift, und verschlingt, wo denn öfters der schädliche Viehfall sich eräussert, dessen Ursach man nicht leicht erdenken kan; welchem Unglück doch vorgebeuget werden könte, wofern man nach obangeführter Art sich des Feindes zu befreyen suchete.

Das

Das zwölfte Hauptstuck.

Vom wilden Rosmarin: Rosmarinus sylvestris.

Also wird dieses Kraut genennet, weil es mit seinen kleinen schmalen, obenauf schwarzgrünen und unten weissen Blatlein, dem wahren Rosmarin gleich kommt; bey andern Kräuterkundigern heisset es Ledum, auch Andromeda; seine Frucht sieht aus wie die Heidelbeeren, ist aber nicht zu essen.

Im Riesengebürge hab ich es in ansehnlicher Menge angetroffen; es wachset auch um Schlackenwald, und Wartenberg in sumpfichten Wäldern.

Sowohl ausländische als inländische Bierbräuer vermischen das Malz mit diesem Kraut, was denen hierländischen wohl eingestellet werden dürfte; indem alle Leute die von derley Bier trincken, nicht nur bald betrunken werden, sondern auch beschwerliche Kopfschmerzen bekommen, und sich dadurch viele andere Krankheiten zuziehen; als Schwindel, Lähmungen, Schlag, ꝛc.

Nichtsdestoweniger ist dieses Kraut

nicht zu verwerfen, denn man es in andern Zufällen mit Vortheil gebrauchen kan. Z. E. einige Bauersleute in andern Ländern legen einige Stücke vom wilden Rosmarin auf ihre Getreidböden, wodurch sie die Mäuse vertreiben, folglich wird ihr Getreide, von diesen Raubthieren nicht angegriffen. Andere kochen dasselbe, und waschen mit derley gekochtem Wasser die Schaafe und Schweine, deren Balk mit Läusen beschwert ist; auf welche Art die Läuse gewiß verlohren gehen, und das Viehe gereiniget wird.

Sorgfältige Haushaltere solten nichts unberührter lassen, was ihr Vieh gesund erhalten, und das Getreide abzunemmen verhindern kan.

Das dreyzehende Hauptstuck.

Von grossen Wasserbinzen: Scirpus.

Man findet dieses Kraut fast in allen Teuchen, darunter aber nicht das Rohr, der Kalmus, und Wasserschwertel zu mengen ist, die da auch im Wasser

ser wachsen; sondern unter diesen Namen wird verstanden dasjenige Kraut, so aus denen im Wasser liegenden Wurzeln runde glatte Stengeln hervorbringt; die inwendig weissen und lockern Mark haben.

In einigen Ländern wird dieses klein geschnitten, und dem Viehe zum Futter gegeben. Es ereignet sich gar öfters, daß bey unsern Bauersleuten frühzeitig das Futter zu Ende gehet; wenn sie nun im Herbste derley Schielf ihrem Viehe vorwerfen möchten, könte das Heu und Stroh in spätere Zeit gesparet werden.

Das vierzehende Hauptstuck.

Von Rennthiermoos, oder Corallenmoos: Muscus montanus candidus.

Die Schweden nennen diese Art Mooses Rennthiermoos, weil in Lappland, Grönland, und anderen Nordlichen Oertern die Rennthiere bey harter und weisser Winterszeit ihre Nahrung allein in diesem suchen; bey denen Kräuterkundigern führet dasselbe den Namen

Corallenmoos, wegen einiger Gleichniß, die es mit Meercorallen hat; denn es ist dasselbe Schneeweiß, aus vielen schmalen röhrichten Zweigen gleich denen Corallen zusammen gewachsen, einen Finger, auch eine Spanne lang, wächst in Wäldern, die einen sandigten und dürren Boden haben, ist in mittlern und höherem Gebürge bey uns sehr gemein.

Das Königreich Böheim ist gegen Lappland und Grönland in einem allzu warmen Himmelsstriche, als daß die Rennthiere bey uns wohnen mögten; zu was Ende wird demnach dieses Moos uns gedeyen können?

Der Schöpfer aller Dingen hat jedwedem Thiere sein besonderes Nahrungsmittel mitgetheilet, wohl vorsehend: daß an einer Art Speise so viel tausend Gattungen der Thieren bald einen Abgang leiden wurden; jedoch hat Er nicht gehindert, daß auch verschiedene Arten der Thieren nicht von einerley Futter fressen solten. Also siehet man, daß alle vierfüßige wilden Thiere andere zahmere ergreiffen, und mit selben ihren Hunger stillen; dergleichen thun auch die Raub-

vö-

vögeln, und Fische, deren eins des andern sich bemeistert.

Nichtminder giebt es auch ein ganzes Heer verschiedenen Thieren, die an denen Erdgewächsen ihre Nahrung finden; diese sind Cameel, Hirsch, Rennthier, Rindvieh, Sau, Schaaf, Ziege und andere. Da nun die Rennthiere das erwehnte Moos mit besonderem Eifer unter dem Schnee aufsuchen, und ihren hungerigen Magen damit sättigen; solte wohl niemand zweifeln, daß eben dieses Moos unserem Rindviehe nicht ein angenehmes Futter abgeben möchte. zumahl beyde unter eine Familie von denen Naturkundigern gezehlet werden.

Um diese Aussage zu bekräftigen, die auf steifen Gesätzen der natürlichen Historie gegründet ist, darf man nicht allererst bey uns eine Probe vornemmen; denn sie in jenen Ländern, wo die Rennthiere ihren natürlichen Wohnplatz haben, bereits ergriffen worden ist.

Nachdeme es einige oder mehr Tage geregnet hat, wird das weisse Moos zähe, und seiner Wesenheit nach zusammenhaltend; da nimmt man eine vielfüßige etwas gebogene Gabel, und raffet das

Moos mit dieser zusammen, legt es auf grosse Hauffen, und giebt bey derber Winterszeit seinem Viehe davon stats Futter nachdem man es bevor mit Wasser besprenget hat, damit dasselbe weich und mürb werde.

Nicht aller Orten in Böhmen ist ein Uberfluß an Graserey, und wo auch die Wiesen am fruchtbarsten sind, fält sehr öfters ein beschwerlicher Mißwachs ein; solchergestalt ist die geringste Gelegenheit nicht ausser Acht zu schlagen, durch welche man einem ereignenden Ubel abhelfen kan.

Dieser Mißwachs und Mangel an Heu geschihet nirgends mehr als im Gebürge, wo zwar viele kostbare Kräuter wachsen, die Wiesen mit angenehmsten Blumen prangen, aber schlechtes und geringes Futter dem Viehe darreichen; eben diesem Mangel im Gebürge hat die gütige Natur mit diesem Corallenmoos vorgebeuget.

Damit nun unsere Gebürgsleute, bey welchen dieses Erdgewächse anzutreffen ist, sich dessen mit grösserem Vortheil bedienen könten, erfordert meine Pflicht, daß ich folgende Beobachtungen anführe.

Wenn

Wenn man bey naſſem Wetter, wie oben gemeldet worden, den Moos in Schober zuſammenharket, muß daſſelbe von der Erde und dem Sande geſaubert und rein gemacht werden, wodurch nicht allein das Moos von dem Viehe lieber gefreſſen wird, ſondern man kan alle Jahre neuen Aufwachs davon an eben der Stelle haben; weil die Erde nicht weggenommen wird, in welcher viele Tauſend kleinſten Saamen des Mooſes enthalten ſind.

Dieſes Moos muß nicht auf einmal, ſondern nach und nach eingeführet werden, daß es nicht über acht Tage unter Dache liegen bleibt. Wenn es zu Hauſe iſt, ſo leget man daſſelbe in eine groſſe Kuffe in den Viehſtal, worauf man 2. Tonnen kochenden Waſſers ſchüttet. Den Tag darauf machet man Bündeln mit etwas kleiner Spreu eingeſtreuet, ein Bündel für jedes Stuck Vieh, nebſt etwas Waſſer. Dieſes Futter kan man ein- zwey- auch dreymal des Tages geben nachdem man ſiehet, daß das Vieh gerne davon frißt. Zum Nachfutter muß das Vieh allemal etwas Stroh, oder ein Pfund Heu auf das Stuck bekommen.

Auf

Auf eben diese Art kan man die Schaafe unterhalten, zumal wenn das Moos mit ein wenig Salzlacke geschmacksamer gemacht wird.

Es ist nicht zu verschweigen, daß im Anfange das Vieh zu diesem Futter sich nicht machen will; aber ausserdem, daß es der Hunger endlich darzu treibet, so kan man einige Tage lang mit ein wenig Salz seine Zunge reitzen.

Bey diesem Futter ereignen sich annoch folgende Vortheile, die dessen Versuchere in Erfahrniß gebracht haben, als die Milch von dem mit Moos gefütterten Viehe wird schön, die Butter gut, das Fleisch fett, und bekommt einen wilden Geschmack; der Dunger wird besser, als von jenem Viehe, das Heu und Stroh zu seiner Speise bekömt.

Das fünfzehende Hauptstuck.

Von Katzenwädel, oder Zinnkraut: Equisetum paluſtre.

Unter andern Arten vom Futter, womit ein sorgfältiger Haushalter seine Schweine im Winter unterhalten kan,

kan, sind die Wurzeln des Zinnkrauts zu rechnen. Diesem zufolge aber ist nicht dessen kleine Gattung zu nemmen, die man auf dürren Feldern wachsend findet, sondern die grosse mit langen Borsten, die gemeiniglich in Teuchen, Strömen und Sumpfen wächst. Die Wurzeln von diesem Kraut frißt das Schweinvieh so begierig als immer ein Pferd das beste Heu.

Im Fall nun jemand nahe ist, wo derley Zinnkraut wächst, der solches vor seine Schweine sammeln wolte, und nicht wuste, wie dieses aus dem Wasser zu heben sey? so will ihme mit kurzem an die Hand gehen.

Wenn man ein Kahn hat, so setzt man sich zu Ende des Herbstes darauf, und fährt mit einer gegrümten Gabel, von erforderlichen Länge, auf dieses Ort zu, wo das Zinnkraut wachset, stößt die Gabel zu Boden in den Schlamm, und drehet sie etwas herum, da sich denn die Wurzeln an selbe anhängen, und ausgezogen werden können.

Ist aber kein Kahn vorhanden, so muß man den Wurzelfang so lange aufschieben, bis das Wasser zugefroren ist,

alsdenn ſuchet man einen Stock, deſſen Zeichnung die erſte Tafel 2. Fig. weiſet, ohngefähr 4. Finger dick im Durchſchnit, und 7. 8. auch 9. Ellen lang, der am ſtarcken Ende zugeſpitzet wird, daß er deſto leichter nach denen Wurzeln des Zimkrauts durch Moraſt und Schlamm niedergeſtoſſen werden kan; alsdenn ſtecket man etwa anderthalb Viertel von dieſem Ende zwey Nägel kreutzweiſe durch, jedweden drey Viertel lang; an dem andern Ende wird ein Querholz durchgeſtecket, daß man deſto mehr Kraft hat, dieſes Werkzeug auf dem Boden herum zu führen, und zu wenden. Dieſer Stock wird durch eine ins Eis gehauene Oefnung wacker in den Schlam̃ geſtoſſen, und nach allen Seiten umgedrehet, da ſich denn die Wurzeln, an die kreutzweiſe geſteckten Nägel hängen, die man unter bedachtſamen Drehen herauf zieht, und mit einer hölzernen Gabel im Eisloche umrühret, und ausſchwenket, damit der Schlamm weggehe. Man verwahret nachgehends dieſe Wurzeln in einem kalten Orte, wo ſie zuſammen gefrieren können, ſonſt verderben ſie; will man dieſe denen Schweinen

nen vorlegen, so muß man sie in einem warmen Gemach aufheben, daß sie auftauen. Daß man nicht auf einmal alle Wurzeln ausreissen, sondern einige zuruck lassen solle, erhellet von sich selbsten, weil man sonsten in etwelchen Jahren keinen Zuwachs davon zu hoffen hätte; wenn aber einige zuruck bleiben, so treiben sie wieder andere, und vermehren sich in kurzer Zeit.

An-

Andere Abtheilung.
Von nutzbaren Kräutern in der Färbekunst.

Das erste Hauptstuck.
Von der kleinen vierblätterichten Färberröte: Rubia quadrifolia rotunda lævis.

Die Kräuterkenner haben dato diesem Kraut keinen Deutschen Namen gegeben, ich nenne es kleine vierblätterichte Färberröte, theils weil dasselbe durch seine Färbekraft der zahmen Färberröte gleich kommt, theils weil es durch die vier gegen einander stehende Eiförmige Blätter von dieser unterschieden ist. Ubrigens ist es der zahmen Röte an der Gestalt auch ähnlich, nur um vieles kleiner. Seine Wurzeln wachsen zusammen in kleinen roten Klumpen,

die

die Stengeln ſind viereckicht, die Blätter Herzförmig, die Blüten weiß, nach welchen kleine runde und haarichte Saamen folgen.

Ich trage keinen Zweifel, daß daſſelbe in allen ſchwarzen Wäldern wachſet; denn es in dergleichen bey Königswart, Bleyſtadt, Reichenberg, Pottſtein, ꝛc. angetroffen habe.

Das anderte Hauptſtuck.

Von Megerkraut, oder Wieſenröte: Rubia pratenſis lævis acuto folio.

Jene Kräuter die ſehr viele, einige runde, die andern viereckichte Stengeln haben, um welche kleine länglicht zugeſpitzte Blatlein in Form eines Sterns geſetzt ſind, werden von denen Kräuterkundigern Megerkraut genennet. Weil aber das anerwehnte auch eine Kraft zum Färben beſitzt, und mehriſten Theils auf Wieſen gefunden wird; als habe es mit dem Namen Wieſenröte getauffet.

Wenngleich dieſes Kraut genau beſchreiben wolte, ſo wurde es dem gemeinen

nen Mann schwer fallen solches der Beschreibung nach zu erkennen. Die meisten von Landsleuten kennen das sogenante Waldmeisterkraut; eben auf diese Weis wachset die Wiesenröte, mit diesem Unterscheid, daß an dieser die Blätter kürzer, schmäler, und nur viere um den Stengel gesetzt sind; in Mayen gewinnet es viele kleine, vierblättige weisse Blüten; wo es denn leicht zu erkennen ist. Ich habe es gefunden bey Carlsbad auf denen Wiesen wo man gegen dem Eisenhammer gehet, bey Königswart nahe dem Schloß, und ich werde nicht fehlen, wenn ich sage, daß es auf meisten Wiesen wachset; wo es denn die Bauern und andere Landleute aufsuchen können, die ein Gebrauch davon machen wollen.

Sowohl dieses als das im ersten Hauptstuck anerwehnte wird auf folgende Art zu Rotfärben der wollenen Zeugen angewandt. Man nimmt im Fruhjahre oder zu Ende Herbstes die Wurzeln dieser Kräuter, reiniget sie wohl von aller Erde, trocknet sie, zerstößt sie, mahlet sie hernachs auf Handmühlen zu feinem Pulver, dieses

wird

wird vermengt mit Mehle von Malz, das zugleich mit denen Wurzeln gemahlen werden kan. Alsdenn gibt man in einen Keſſel etwas von beſagtem Mehle, darein wird eine Schichte wollenen Garns oder Zeugs gelegt, dieſes mit vorerwähntem Mehle beſtreuet, nachdem wieder eine Schichte Garns, und darüber beſagtes Mehl; womit man Schichtweiſe fortfährt, nach der Menge des Garns oder Zeugs. Dieſes wird eine gute Stunde in Waſſer gekocht, alsdenn das Garn oder Zeug ausgenommen, in Waſſer abgewaſchen, und getrocknet.

Der Zeug kan zuvor weiß oder gelb ſeyn, jedoch geratet die Farbe beſſer, wenn der Zeug zuvor gelb war.

Die rote Farbe, ſo dieſe Wurzeln dem wollenen Zeug geben, kommt an Schönheit derjenigen nahe, die man von dem bekanten Grapp erhält, iſt auch ziemlich beſtändig. Je trockener die Wurzeln ſind, ehe man ſie auf die Mühle bringt, je ſchöner färben ſie.

Das dritte Hauptstuck.

Von Wohlgemut: Origanum sylveſtre.

Ein sehr gemeines Kraut ist Wohlgemut, das dem Majoran ähnliche Blätter hat; jedoch etwas gröſſer, und ein wenig rauch. Die Stengeln sind zwey Fuß lang, haarig, daran zwey und zwey Blätter gegen einander stehen, aus denen Gewerben wachsen andere kleine Blätlein hervor. Zu Ende der Stengeln erscheinen rotbraune kleine Knöpfe, die sehr viele weisse Blüten enthalten.

Man findet dieses Kraut fast in ganzem Lande, in Wäldern, auf Steinklippen, Hügeln, und Weingärten, daher es Prag nicht abgehet, sondern wächst dasselbe bey Bubentsch auf denen Hügeln nahe der Kayserlichen Mühle, bey Kuchelbad, und fast auf allen Weinbergen. Es blühet in Brach- Heu- und Augustmonat.

Sein Gebrauch ist in der Färbekunst, zu welchem Ende es auch in einem von denen drey Monaten abgerissen werden muß; man verfahret mit ihm

auf

auf folgende Art: Das Kraut wird ohne Wurzeln getrocknet, klein geschnitten, mit dem wollenen Garn gekocht, das Garn öfters herausgenommen, und geklopft, damit die Farbe besser durchdringe. wo denn das Garn eine rötlichte hochbraune Farbe bekommt.

Das vierte Hauptstuck.

Von Teufelsabbis: Morsus diaboli.

Dieses Kraut braucht keine Beschreibung seiner Gestalt, indem es sehr gemein ist, und viele Leute dessen Kentniß haben. Wer mit seinen Blättern grün färben will, der stelle es also an: Er nemme frische Abbisblätter, lege sie mit dem Garne Schichtweise in einen Kessel oder Topf, und lasse es so lange sieden, als man Fische zu sieden pflegt. Alsdenn lasse ers über Nacht in dem Gefässe stehen, und nemme denn Morgen das Garn heraus, welches da nichts gefärbet scheint. Nachdem mache er den Topf wieder warm, lege das Garn auf Stöcke über den Topf, und decke selben mit ei-

ner umgewanten Schüssel zu, damit der Dunst nicht so leicht fortfliegen mag, ohne sich durch das Garn zu zwingen, denn der Dunst ist dasjenige, was eigentlich färbet. Letztlich ringe derselbe das Garn, nemme die Blätter aus dem siedenden Wasser, thue ein wenig frisches Wasser in das ausgesottene hinein, und tuncke das Garn so oft ein, bis es wohl gefärbet ist.

Hier will ich auch des Schielfsrohrs gedencken, dessen haarichte und zottichte Aehr theilortens von Bauersleuten gebraucht werden, um das Tuch gelbgrün zu färben.

Das fünfte Hauptstuck.

Von Kunigundkraut, oder Hirzgunzel: Bidens foliis tripartito divisis.

Des Kunikundkrauts Wurzeln sind faserichte, viele beysammen, wie gemeiniglich bey Wasserkräutern zu sehen ist. Der Stengel mit vielen Aestlein versehen, zwey Fuß lang; die Blätter 3. auch 5. gegen einander an einem Stiele, die länglicht und gekerft sind; die Blü-

Blüten kommen dem äusserlichen Ausse-hen nach, denen so genanten Sonnenblü-ten gleich, jedoch der Grösse nach errei-chen sie diese lange nicht; der Saamen ist länglicht oben breiter, etwas drey-eckigt, mit drey auch vier Zähnen be-waßnet.

Sein natürlicher Wohnplatz sind Ströme, Bäche, Teuche, und alle was-serigte Oerter; daher findet man es sehr häufig in Böhmen; ja es wächst in der Stadt Prag selbst in dem Graben und an dem grossen Graf Waldsteinischen Haus; sonst habe ich dessen eine ansehn-liche Menge angetroffen bey Biechowitz, Mischeck, Töplitz, und ander Orten, wo Teuche, Lacken, und Bäche sind.

Der Blüten und des ganzen Krauts bedienet man sich wollenes Garn, oder Zeuge gelb zu färben, mit folgenden Handgriffen.

Das wollene Garn wird vorhero ge-waschen, getrocknet, mit Alaun einge-sauget, und wieder getrocknet. Das Kunigundkraut schneidet man in kleine Stücken, und legt dasselbe mit dem A-laun getränkten wollenen Garn Schicht-weise in einen Kessel, läßt es ein paar

Stunden kochen, durch welche Zeit man das Garn öfters umwenden muß, auf daß selbe die Farbe zugleich an sich ziehe.

Also zu verfahren lehren uns die Schwedische Abhandlungen, aus der Naturlehre, Haushaltungskunst und Mechanik. Mir scheinet es, man wurde nicht übel thun, wenn man dem Alaun wenig Weinstein zulegete; denn diese zwo Salze gewöhnlich zu der Brühe gelb zu färben genommen werden.

Das sechste Hauptstuck.

Von Streichkraut, oder Wau: Luteola.

Wau, gelbes Holz, Schart, Genister und das Griechische Heu sind fünf Materien, die für die besten zum Gelbfärben von denen Schönfärbern erkant werden; unter diesen hat der Wau oder Streichkraut den ersten Platz, und wird am meisten gebraucht. Er macht das beste Gelb von der Art, die die Franzosen jaune Franc nennen, von denen sie auch gepflanzet, und zubereiteter in andere Länder verschicket wird. Unsere Schönfärber lassen sich diese nicht kom-

kommen, weil ſie ihnen zu hoch im Preis zu ſtehen kommt.

Man verſchreibt öfters Dinge aus weit entferneten Ländern, die man zu Hauſe hat, oder entziehet deren vortheilhaften Gebrauch, weil ſie zu koſtbar ſind; alſo ergehet es uns mit dem Wau; Dieſer iſt von der Natur hin und her im Lande ausgeſäet, man macht ſich dieſen nicht zu Nutzen, weil er nicht bekant, und läßt ihn auch nicht von andern Orten herführen, weil er zu theuer iſt.

Solchemnach hoffe dem ganzen Lande einen Dienſt zu leiſten, wenn nicht allein die Geſtalt des Krauts und ſeinen natürlichen Wohnplatz anzeigen, ſondern auch die Art mit dieſem gelb zu färben beyfügen werde.

Wenn der Saamen vom Streichkraut entweder ſelbſt ausfält, oder von jemanden ausgeſäet wird, kommen das erſte Jahr etliche länglichte ſchwarzgrüne und dicke Blätter hervor, die bey der Erde liegen bleiben; das andere Jahr darauf ſteigen 1. 2. auch 7. und mehrere Stengeln von denen Blättern auf, dieſe Stengeln ſind mit eben dergleichen Blättern bewachſen, und zu Ende eine hal-

be Ellen lang oder mehr, mit vielen kleinen bleichgelben Blüten umgeben, bald auf die Weis wie die Königskerze. Nach diesen folget im Heumonat eine kleine Blasenartige und runzigte Frucht, die vielen schwarzen Nierenförmigen Saamen enthaltet.

Dieses Kraut wachset an dem Weeg gegen Biechowitz; bey dem neuen Wirtshaus, goldene Sonne genant, auf der Kolinerstrassen; bey der Kuttenberger Ziegelhütten, und bey Trzeblitz in ansehnlicher Menge; nahe Prag ist es Stuckweise in denen Schanzgruben vor dem Kornthor zu finden, und bey Kuchelbad an dem Fuß des Bergs gegen Königsal zu. Es liebt sonst besonders die Strassen, wo es jedermann leicht erkennen wird, weil es von allen andern Weegkräutern durch seinen besondern Blütenwachstum unterschieden, auch von ziemlicher Grösse ist, denn es zuweilen über 2. Ellen hoch wachset.

Das Gelbfärben mit diesem Kraut geschihet folgender Gestalt: Nachdem die Wolle, das Garn, oder Zeug in ordentlichem Sude mit Weinstein und Alaun gewesen ist, thut man in eine fri-

sche

sche Brühe fünf bis sechs Pfund Wau auf jedes Pfund Wolle, Garn oder Zeug. Man bindet ihn in einen Sack von klarer Leinwand, damit er sich nicht in jene menget; und damit sich der Sack nicht zu oberst in dem Kessel erhebt, beschweret man ihn mit einem Creutze von schweren Holze. Oder läßt man das Kraut kochen, bis es seine Farbe der Brühe mitgetheilet, und sich auf den Boden des Kessels gesetzet hat, worauf man einen eisernen Reifen, der mit einem Netze von Stricken durchgezogen ist, hinein steckt.

Wenn man demnach dieses Kraut zu so vortheilhaften Nutzen ziehen wolte, wurde es der Mühe verlohnen, dieses durch Pflanzen zu vermehren; denn man davon nicht so viel findet als man verbrauchen kan.

Daß aber diesem zufolge jemand ein Stuck Feld widmen möchte, ist sich keine grosse Hofnung zu machen; zumal jedweder das gewisse lieber, als das ungewisse nimmt, und seinen Acker mit gewöhnlichem Getreide bestellet.

Solchergestalt könten einige Nothdurftige, zu Ende des Augustmonats den Saamen von dem Wau sammeln,

und

und ihn nahe ihren Wohnungen an denen lären Plätzen der Kayserlichen neuen Strassen aussäen, und das andere Jahr darauf nach ausgenommenen Saamen, die ganze Pflanzen nahe der Erden mit einem Messer abstossen, dieselbe trocknen, und also denen Prager Schönfärbern gegen einer gebührenden Bezahlung liefern.

Oder man könte es auf dürren Orten, wo sonst nichts gesäet wird, bestellen. Das Land darf nur wenig aufgegraben, gleich gemacht, und nach ausgesäetem Saamen geäget werden. Diese Arbeit ist nicht groß, der Gewinn beträchtig, und der zu dessen Behuf erwählende Platz sonst unnütz, folglich die Pflanzung des Waus mit beyden Händen zu ergreiffen.

Nebst dem Wau sind in unserem Vaterlande auch noch andere Gewächse, die feste gelbe Farben geben: als Genister, Eschenrinden, die Blätter vom Pfirschbaume, und Birnbaume, mit einem Wort alle Blätter, Schalen und Wurzeln, bey denen man, wenn man sie käuet, etwas zusammen ziehendes bemerkt. Allen diesen Materien Farben fallen

len bald mehr, bald weniger ſchön aus, nachdem die Zeit iſt, welche man ſie im Sude läßt, und nachdem der Alaun und Weinſtein im Sude ſtark ſind. Alaun in Menge genommen, macht, daß ſich dieſe gelben Farben dem ſchönen Gelben des Wau nähern; iſt viel Weinſtein gebraucht worden, ſo fallen ſie ins Pomoranzenfarbe. Endlich wenn man dieſe Wurzeln, Schalen oder Blätter alzulange kochen läßt, wird das Gelbe matt, und fält ins Falbe.

Man nimmt aber zum ordentlichen Sude, gelb zu färben, auf ein Pfund Wolle 8. Loth Alaun, und 2. Loth Weinſtein. Das Verfahren beym Sude iſt alſo: Man läßt die zwey Salzen mit erforderlichen Menge Waſſer kochen, und thut ſogleich die Wolle hinein, welche man daſelbſt zwo Stunden lang läßt, und die Wolle faſt beſtändig mit einem Stab beweget. Hat die Wolle zwo Stunden lang in dieſer Brühe gekocht, ſo nimmt man ſie heraus, läßt ſie auströpfeln, und drucket ſie gelinde aus, warauf man ſie in einen Leinwandſack thut, den man an einen kühlen Ort trägt, und daſelbſt 5. bis 6. Tage laſſet, auch

noch

noch länger. Dies heißt bey denen Färbern: die Wolle in der Brühe lassen.

Nachdem die Wolle 5. bis 6. Tage in der Brühe gestanden hat, ist sie im Stande die Farben anzunemmen. Man richtet also eine neue Brühe zu, so viel als die Menge der Wolle, welche man färben will, erfordert, und wenn sie anfängt laulicht zu werden, wirft man die vorhabende färbende Materie hinein, und wenn es zu kochen anfängt, auch die Wolle, die man beständig bewegt, und denn und wenn in die Luft bringet. Solchergestalt läßt man sie eine gute Stunde kochen, hängt sie nachgehends auf, läßt sie auströpfeln, druckt sie aus, und trägt sie an frisches Wasser, sie daselbst zu waschen.

Ich habe dies wenige von der Brühe, und der Art sie zu bereiten denenjenigen zu Liebe angeführet, die von der Färbekunst keine Wissenschaft haben, damit sie zu eigenem Behuf mit anerwehnten Kräutern und deren Theilen einige Proben vornemmen können.

Das

Digitized by Google

Das ſiebente Hauptſtuck.

Von Heidelbeeren: Vitis idæa.

Heidelbeeren ſind jedwedem Kind bekant, ihr Nutzen in der Färberey vielleicht auch denen älteſten Männern unwiſſend. Daher halte ich nicht vor nöthig die Pflanze zu beſchreiben, wohl aber vor Chriſtlich, ihren Gebrauch an Tag zu legen. Dieſer geſchihet auf folgende Art: Man nimmt die friſchen Heidelbeeren, ſtößt ſie klein, weichet Wolle oder Leinwand in Alaunwaſſer, legt ſie alsdenn mit denen Beeren Schichtweiſe in einen Keſſel zuſammen, bis man ſieht, daß die Wolle oder Leinwand die Farbe genugſam an ſich gezogen hat, alsdenn trocknet man eins aus beyden, und zieht es zuletzt durch die Lauge. Die Farbe von dieſen Beeren ſiehet violet aus, ſitzt ſehr feſte, und wird inſonderheit gebraucht, wollene Strümpfe zu färben.

Das

Das achte Hauptstuck.

Von dem Weyd: Isatis.

§. I.

Von dem Weyd insgemein.

Unter diejenige Gewächse, welche der Allerhöchste dem Königreich Böheim zu unserer Nothdurft und besonderem Nutzen mitgetheilet hat, gehöret auch dasjenige, so von uns Weyd, von denen Lateinern Isatis, auch Glastum genennet wird. Mehrere Benennungen anzuführen, die diese Pflanze sowohl in der Deutschen, Lateinischen, Französischen, als in andern Sprachen erhalten hat, wurde einem Landmann wenig damit gedienet seyn; der da mehres auf den Gebrauch der Sachen, denn auf gelehrte Beschreibungen derselben bedacht ist. Solchergestalt will ich lieber des Weyds Wachstum möglichst zu erörtern suchen.

Sowohl gelehrte Kräuterkundiger, als auch diejenigen, die mit dieser schönen Wissenschaft keine genaue Bekantschaft

schaft haben, thun diese Pflanze in wilden (der ungebauet, folglich von sich selbst wachset) und in guten, oder Feldweyd unterscheiden, der nämlich mit Fleiß gebauet wird. Wenn man aber betracht, wie daß unser Schöpfer den dritten Tag der Erschaffung der Welt mit diesem Kraut nebst vielen Tausend anderen den Erdkreis reichlich besäet hat, wo noch kein Mensch zu gegen war, der zur Bauung derselben Hand anzulegen gekönt hätte; wird man leicht erachten, daß diese Abtheilung auf schwachen Grund gesetzet sey. Denn der erste, der den Weyd zum Gebrauch angepflanzet hat, muste nothwendig des wilden Saamen nemmen; die daraus gewachsene Pflanzen ware entweder zum Färben tauglich, oder untüchtig? Ist sie tauglich gewesen? so hat man dato diesen Vortheil vom wilden Weyd zu hoffen. War sie untüchtig? so kan man heutiges Tags mit ihr nicht blau färben. Daß aber im Versetzen der Kräutern, und in Aussaat der Saamen in bessern Boden, die Kräuter andere Gestalt an sich nemmen, wird jedweder wohlerfahrner Gartner gestehen, als der aus einer einzigen

Nel-

Nelken wohl hundert Veränderungen zu machen vermag. Auch finde ich den Unterschied unter dem wilden und guten Weyd nicht richtig, den der Linnæus also anzeiget: Der wilde dauret nur ein Jahr, und bauet sich aus dem ausfallenden Saamen fort; Der gute hingegen treibt, wenn die Blätter im ersten Jahre abgeschnitten werden, im andern Jahre in Stengeln, und gehet sodenn in Saamen. Ich habe den wilden, der in Böhmen von sich selbsten wächst, bereits in das andere Jahr, in welchen die Blüten und Saamen von ihme erwarte. Und den sogenanten guten Weyd schon vier Jahre in meinem Kräutergarten, dessen Saamen aus Frankreich mitgebracht hatte. Ist vielleicht derjenige, der bey uns von sich selbst wächst, der gute oder Feldweyd? oder der andere, welcher aus fremden Saamen hervorgesprossen, eine neue Gattung, die dato von denen Kräuterkennern nicht angedeutet worden ist?

Daniel Gottfried Schröber, der sich um den Weyd so viel verdient hat gemacht, führet annoch 3. andere Arten Weyds an, die hier nicht zu verschweigen

Digitized by Google

gen ſind. Die erſte iſt der Portugäſiſche kleinere wilde Weyd: Meines Erachtens nach, iſt dieſer der nämliche, von dem bereits eine Meldung geſchehen, nur daß er vom unſern durch die Gröſſe ſich unterſcheidet. Der gröſſere Grad der Wärme in Portugall mag an ſeinem Wachſtum hinderlich ſeyn, ſo daß er da viel kleiner bleibet, als er bey uns wächſt. Alſo habe in Italien gar öfters wahrgenommen, daß jene Kräuter, die denen kalten Ländern eigen ſind, alda dieſe Gröſſe nicht erreichen, die ſie bey uns haben; hingegen werden auch bey uns andere nicht groß, die nur in warmen Ländern von ſich ſelbſt wachſen. Die andere Art, die vom gemeldten Schriftſteller angezeiget wird, und zwar unter dem Deutſchen Namen Wau, und unter dem Franzöſiſchen le Voüede, ſcheinet mir gar kein Weyd zu ſeyn; denn der Name Wau deutet bey allen Materialiſten eigentlich dasjenige Kraut an, ſo Lateiniſch Luteola heiſſet, und, wie oben zu leſen iſt, gelb färbet. Der einzige Hellot rechnet in ſeiner Färbekunſt unter die blau färbende Kräuter eines, das er auch Wau, Franzöſiſch aber Vauedé, und nicht Voüede, wie Schröber, nen-

net. Der gelb färbende Wau aber wird algemein von Franzoſen Gaude geheiſſen.

Solchergeſtalt iſt nicht leicht zu ſchlieſſen, daß der Wau eine Art Weyds ſey; und man könte mit eben dieſem Recht denſelben vor das gelbfärbende Kraut nemen; beſonders da eben Hellot, da er von der Waukupe in ſeinem Werke redet, folgende Worte anführet: „Ich ſetzte meine „kleine Tonne von 50. Pinten in ein „Keſſel, und füllete ſie bis auf zwey Drit„theil mit Flußwaſſer, darinnen ſich eine „Unze Färberröte, und ein wenig Wey„de zum Gelbfärben (Gaude) befand; „zugleich that ich eine gute Handvoll „Weizenkleien, und 5. Pfund Weyde „hinein.“ Hieraus ſiehet man, daß Hellot, oder zum wenigſten der Uberſetzer ſeines Werks ſich des Namen Wau und Weyd verſchiedentlich gebraucht; bald vermeint er dadurch Luteolam, bald ein blau färbendes Kraut. Allein vielleich hält Schröber den Wau für eine Art Weyds, weil derſelbe blau färbet, ſo muſte aber Indig vielmehr eine Art Weyds ſeyn, weil er die ſchönſte blaue Farbe giebt; Man muß die Kräuter ih-

rer

rer Gestalt nach, und nicht vermög ihren Würkungen tauffen.

Nicht minder ist die dritte Gattung, so nach des Schröbers Aussage im Französischen Pastelbourg oder Bourdaigne heisset, kein Weyd, wohl aber, so viel ich aus seiner Beschreibung ausnemmen kan, das Echium, auf Deutsch Ochsenzunge, auch von manchen Ratzenschwanz genant.

Was nun die Gestalt des Weyds anbelanget: so ist seine Wurzel öfters Daumens dick, weißlicht und holzigt, gehet Ellen bis anderthalb Ellen tief in die Erde. Diese schiebet kleinen Finger dicke Stengeln von sich, oft 2. Ellen hoch; welche steif, rund, glat, gelbgrün, und oben ästig sind; um dieselben stehen viele Blätter ohne sonderlicher Ordnung. Die untere Blätter sehen fast wie die, an der Hundszunge aus, dunkel Grasgrün, länglicht und glat. Einige aber von denselben sind rauch und zuweilen ausgeschweift; jene Blätter, die um den Stengel und kleine Aeste wachsen, haben keinen Stiel, und sind unten mit spitzig heraus stehenden Ecken oder Bärtel versehen; sind länglicht, schmal zugespitzt.

Die an denen kleinen Aesten sitzende Blüten sind gelb, stehen viele beysammen, an langen Stielen, haben vier stumpfe und nicht getheilte Blätter. Die Fasern sind klein, Fadenartig, gelb. Die Saamenkapseln sehen einer Vogelzunge ähnlich, sind klein, mittendurch gehet eine Rippe, neben welcher sie sich voneinander thun, und einen Eiförmigen gelbbraunen Saamen in sich schliessen.

Es wachset dieses Kraut in Italien, Frankreich und vielen, Oertern des Deutschen Landes; bey uns habe ich dasselbe bey Außig nahe der Stadt vor dem Pragerthor auf denen Weingärten, und bey Rhunstock auf denen Bergen angetroffen.

Wer mit mir den gröſten Gewinn in Erwegung ziehet, der sich über 136000. Gulden erstreckt, und den ehemals Ehrfurt, Gotha, Langensalze, Tännstadt, und Arnstadt von dem Weydbau jährlich gezogen hat; der wird gerne mit mir wünschen, daß einmal dieses ersprießliche Gewächs hierlandes eingeführet, und zum algemeinen Gebrauch und Nutzen gepflanzet würde. Dessen glücklicher Erfolg ist bey uns um so viel mehr

zu

zu hoffen, da der Weyd von ſich ſelbſt im Lande wachſet. Vielleicht wird die Neugier jemanden zu dieſem Verſuche reitzen? Daher die Erbauung und Bereitung des Weyds beylegen will, da dieſe ohnehin denen wenigſten Leuten bekant iſt.

§. II.

Von Erbauung des Weyds.

In Thüringen hat man das Sprichwort ſich angewöhnt: Weizenland iſt auch Weydland. Welches wohl hinlänglich wäre, unſern Hauswirten dadurch anzudeuten, was für einen Boden ſie zum Weydbau erwählen ſolten; da aber die Erfahrung gelehret hat, daß in einer fetten Erde der Weyd zwar in gröſſerer Menge wachſe; eine mittelmäßige wohlgedunckte Erde hingegen in einer warmen Gegend viel kräftigern und Farbenreichern Weyd hervorbringe; ſo iſt ſich an dieſen Spruch nicht zu binden. Ubrigens iſt zu merken: daß im kalten und trockenen Boden, dergleichen gebürgigte Felder ſind; gleicher-

chermassen im kalten und feuchten, als leimichten und lettigten Boden dieses Kraut nicht gut fortkommt. Der beste Boden für dasselbe ist, eine schwarze Gartenerde in einem temperirten Himmelsstrich.

Was für Arten des Dungers auf einem derley Acker zu erwählen sind? wissen zwar gute Hauswirte ohne meinem Anzeigen; jedoch wird es nicht ohne Frucht seyn, wenn ich dasjenige, was ein wohlerfahrner Crolach von der Dungung der Weydäcker erinnert, mit einrucke. diese sind seine Worte: "Einige pflegen das Brachland im Fruhjahre noch zu dungen, um desto mehr Nutzen zu erhalten, und gleich darauf Weyd zu säen; aber dieses ist auf zweyfache Weis schädlich. Denn erstlich wird der Acker hierdurch einer Wiese ähnlich, und es wachset viel Gras aus denen Körnlein hervor, welche unter dem Miste sich befinden; diese wurzeln zugleich häufig mit, und schlagen aus, und man muß hernach das Kraut mit grosser Mühe ausrotten. Zum andern werden auch die Strohhälmgen, die in dem

neuen

„neuen und noch nicht recht verfaulten „Miste sind, in der Ernde zugleich mit „dem Weyd aus der Erde herausgezo„gen. Daher sich hernach der Weyd „nicht wohl ballen läßt, weil das Stroh „hindert, daß er nicht fest zusammen „halten kan; zugeschweigen, daß der „Farbe dadurch viel abgehet, worauf „doch hauptsächlich bey diesem Kraute zu „sehen ist. Wie wohl ich dieses noch ein„raume, daß die Strohhälmgen und „Uberbleibsel vom Miste, welche ganz „leicht sind, obenauf schwimmen, wenn „der Weyd in das Wasser gebracht und „gewaschen wird; und daß man sie also „einiger massen wegnemmen und absön„dern könne. Es ist aber doch rathsa„mer, nicht gleich nach der Dungung „im Fruhjahre solches Land mit Weyd „zu besäen, sondern es lieber auf das „folgende Jahr mit Winterweyd zu be„stellen. Eine andere Sache ist es, „wenn der Mist ein oder zwey Jahr alt, „und also recht reif geworden ist, den „man darzu gebrauchet. Auch haben „diejenigen dergleichen nicht zu beförch„ten, die ihr Land mit Schaafmiste

„dungen, also daß sie die Horden auf „dem Felde aufgeschlagen, und die „Schaafe über Nacht darauf liegen las„sen. Dagegen siehet man darnach die „Saat recht häufig aufgehen, und man „kan sich eine gute Ernde versprechen.

„Der andere Vortheil ist, daß die „Schaafe auf solchen Aeckern, die mit „ihrem eigenen Miste fruchtbar gemacht „sind, nicht leicht einigen Schaden thun, „und auch nicht einmal die mit unterge„wachsene Kräuter, nach welchen sie „doch sonst von Natur Appetit haben, „abfressen.“

Woraus ohnschwer zu ermessen, daß langstrohigter und nicht verfaulter Mist auf die Weydäcker nicht dienet.

Ferner, daß das Dungen mit dem Schaafmiste das beste sey.

Endlich, daß auf frisch gedungten Acker der Weyd nicht auszusäen sey.

Was aber den letzten Vortheil betrift, daß die Schaafe auf jenem Acker kein Kraut anrühren, worauf ihr Mist gekommen; so ist dieser nicht groß; und es wurde wohl besser seyn, wenn die Schaafe alle andere Kräuter fressen, und

den

den Weyd allein ſtehen laſſen möchten, ſo könte man das Jätten erſparen. Wiewohlen ich das Gegentheil glaube, nämlich, daß ſie weder den Weyd, noch anderes Gewächſe verſchonen; wenn gleich mit ihrem Miſte derley Acker gedunget worden iſt.

Wie die Umarbeitung des Weydackers geſchehen ſoll? lehret uns eben dieſer Schriftſteller mit folgenden Worten: „Der Acker muß 3. 4. 5. auch wohl ſechs„mal umgepfluget werden, die Furchen „werden ganz nahe an einander gezo„gen; man muß auch ſehr tief unterpflu„gen, und die Erde ſo zubereiten, daß „es faſt nicht zu ſehen iſt, wo der Pflug „gegangen ſey. Zu dem Ende pflegen „gute Wirte theils 6. Pferde vor den „Pflug zu legen, damit durch das tiefe „Pflugen die Erde recht umgeſtürzt und „gelinde werde, und, nachdem die Klöſſer „von der Sonne gekochet worden, deſto „beſſer Früchte hervor bringe; dergleichen wohl beſtelltes Land bey uns gemeiniglich ſchwarz oder Aſchenfarbig „iſt, wiewohl eigentlich bey dieſer Arbeit nicht ſonderlich auf Farbe zu ſehen „iſt, welche zuweilen ein ungewiſſes,

„oder

„oder gar betrügliches Merkmal eines „guten Ackers zu seyn pfleget. Theils „pflegt man auch das Land umzuhacken, „oder mit dem Grabescheide umzugra„ben, damit eben das Unterste in die Hö„he komme. Denn je öfter und fleißiger „das Land umgearbeitet wird, desto rei„nere und schönere Frucht traget es, und „mit desto wenigerer Mühe kan es von „andern sich einmengenden Kräutern ge„reiniget werden, wenn die Wurzeln der„selben durch den Pflug durchgeschnit„ten, oder mit dem Grabescheide durch„stochen sind; dahingegen, wenn diese „Sorgfalt bey der Bestellung nicht an„gewendet wird, das Unkraut auf dem „Acker sehr überhand nimmt. Daferne „man aber den ausgeschlagenen Rasen „oft umstürzet, so werden die fremden „Wurzeln, welche der Weyd gar nicht „vertragen kan, im Sommer durch die „Sonnenhitze, und im Winter durch den „Reif ganz gewiß verderben.“

Die ganze Kunst im Umarbeiten des Weydackers bestehet denn in diesem: daß man öfters und fleißig die Erde desselben umstürze und klein mache, wodurch sie nicht allein lockerer wird, und die Saat

ehen-

ehender und beſſer Wurzeln faſſet, ſondern ſie giebt auch, da ſie von der Luft mit ſalzigten Theilen geſchwengert iſt, dem Kraut beſſere und reichlichere Nahrung.

Es mag nun dieſe Umarbeitung mit dem Pflug, oder mit dem Grabeſcheide geſchehen, ſo liegt wenig daran; obſchon einige der Meinung ſind, es ſeye beſſer, das Weydacker zu graben, als zu pflugen. Wo viele Arbeitsleute ſind, kan man das erſte erkieſen, wo ein Mangel derſelben iſt, muß der Pflug das beſte thun. Es iſt auch nicht nöthig 6. Pferde vorzuſpannen, wie es Crolach rathet, zweye verrichten eben ſo gut die Arbeit, wenn nicht der Boden zu harte iſt.

In meinem Kräutergarten habe zu dieſem Ende ein Beet nur zweymal und nicht gar tief graben laſſen, und nach der Ausſaat dennoch vielen Weyd bekommen.

Wenn nun der Acker zurechte gemacht iſt, muß man auf des Weyds Beſtellung bedacht ſeyn; dieſe iſt zweyerley, von der erſten Art hat Crolach folgendes ſchriftlich hinterlaſſen: „Die erſte

Art

„Art ist, die im Winter, vor oder nach „Weyhnachten gesäet wird, nachdem „vorher der Acker im Herbste zu dem „Ende fleißig umgearbeitet und zurechte „gemacht ist, also, daß das Weydland, „ehe es besäet wird, und ehe der Saa„men aufgehet, unter denen andern be„stelten Aeckern ganz wüste und unge„bauet zu seyn scheinet. Und wenn es „sich auch zuträge, daß das ganze Erd„reich mit Schnee bedecket wäre, so „wird nichts destoweniger die Aussaat „auf den Schnee verrichtet, doch also, „daß der Saamen dichte ausgestreuet, „und, wenn die Kälte vorbey, und der „Schnee zergangen ist, untergeeget wer„de. Immittelst pflegt man die gröstен „Klösser, welche die Saat in ihrem ersten „Wachstum hindern könten, mit einem „hölzernen Instrument zu zerstossen. „Es ist fast als ein Wunder anzusehen, „daß zur Winterszeit in dem härtesten „Froste, wenn die Leute an andern Or„ten entweder Kirmes halten, oder hin„ter dem Ofen faulenzen, oder unter dem „Dache auf der Tenne dreschen, unsere „Baueren alsdenn mitten in der Käl„te den Saamen ausstreuen.

„Es

„Es geschihet aber oft, daß, wenn der „Saamen noch nicht recht Wurzeln ge„fast, oder, wenn die Saat das Land „noch nicht völlig bedecket, alles das, „was auf dem Acker hervor gewachsen „ist, verschwindet, und unsichtbar wird, „weil das Kraut wenn es zart ist, von „dem Froste gar leicht gedrucket werden „kan. Fast eben dergleichen Schaden ist „zu der Zeit auch von gewissen Würm„lein und Ungeziefer zu beförchten, der„gleichen die Erdflöhe sind, welche das „Kraut nach und nach abfressen, und „also die junge Saat verzehren und ver„derben. Es giebt auch gewisse Spin„nen, welche die hervorsprossende Blät„ter durchstechen, und beschädigen, ja „wohl gar zernichten. Ich habe hier„nächst vor 2. Jahren, da das Kraut „schon reif war, eine erstaunende Menge „Raupen das Feld plätzlich überziehen „gesehen, welche bald die ganze Frucht „abnageten, und nichts als ein un„brauchbares Strauchlein übrig liessen. „Bey solchen Zufällen muß das Feld so „oft wiederum vom neuen besäet wer„den, so oft sich dieses Unglück ereig„net.“

Es

Es ersiehet jedermann leicht von sich selbsten, daß diese Bestellungszeit so vielen Beschwernissen unterworfen sey, daß man sie hierlandes zu seinem Behuf nicht erwählen kan. Denn die bey uns öfters bis in April anhaltende Frosten wurden einstens hindern, daß die erste zarteste Saamensblätter aussprossen, und die Wurzeln in die gefrorene Erde schlagen könten. Zum andern verliehret man zu dieser Zeit fast die Helfte des Saamens, weil man ihn dichter ausstreuen muß; wobey noch ein anderes Ubel entspringt, daß nämlich durch das Unteregen viele Saamen zernichtet werden.

Was aber den durch Erdflöhe und anderes Ungeziefer beyfügenden Schaden betrift, so kan mich nicht genugsam verwundern, wie daß Krolach derley Geschöpfe bey kalter Winterszeit als des Weyds gefährlichste Feinde anführen kan? indeme ja meisten, wenn nicht allen Leuten bekant ist, daß derley Ungeziefer nur beym warmen Wetter, die Erdgewächse angreiffet, und sein hungerigen Magen damit sättiget. Was mehres ist, so haben wir die Erdflöhe, Spin-

nen

nen, und Raupen auch in der grösten Hitze bey dem Weyde nicht zu beförchten. Denn GOtt hat einem jeden Thiere, folglich auch dem geringsten Ungeziefer seine eigene Nahrung mitgetheilet, die oberwehnte aber haben nur wohlgeschmackte Pflanzen zu ihrer Speise bekommen; solchemnach werden sie den bittern und starckriechenden Weyd gerne stehen lassen. Dieses kan ich aus eigener Erfahrniß darthun, weil in meinem Kräutergarten der Weyd von denen Erdflöhen und Raupen unberührt geblieben ist, obschon die letzten einige darunter gesetzte Krautstauden völlig abgefressen und verzehret haben. Vielleicht wurde es dienlich seyn, wenn man auf den Weydacker einige Krautstauden aussetzen möchten, wenn dennoch das böse Ungeziefer zu beförchten wäre.

Von der andern Bestellung berichtet der nämliche Schriftsteller so viel: „Die „andere Art wird im Sommer, oder „Frühlinge gesäet, erfordert nicht so viel „Mühe und Arbeit, und ist der ersten „bisweilen an Gütte gleich, auch wohl „manchmal noch besser. Der Winter„weyd wird drey bis viermal eingeern„det,

„det, dieſer aber meiſtens zwey oder „auch dreymal.

Daß man im Sommer den Weyd ausſäen thäte, möchte nicht allein zu ſpät, ſondern auch der Gefahr deren Ungeziefer, wenn ja eine zu beſorgen iſt, viel mehr unterworfen ſeyn; darum iſt die Frühlingsbeſtellung beyden vorzuziehen. Und wenn man eine öftere Einernde bey uns verlangete, ſo könte zur Herbſtzeit die Beſtellung geſchehen. Wer der Natur nachahmet, begehet ſelten einen Fehler: der meiſten Gewächſen Frucht in unſerm Lande, wird in der Herbſtwitterung zeitig, und wenn man ihr den natürlichen Lauff läßt, ſäet ſie ſich ſelbſten aus; der Saamen fält nicht tief in die Erde, und bleibt nach ſeinem Geſatze mehrere oder wenigere Monate daſelbſt liegen, bis die, Kraft der Sonnenwärme, austehnende Luft die in Saamen enthaltene Gefäſſe aus einander breitet, Wurzeln und Blätter aus ſelben treibet. Deſſentwegen habe ich den 15. Herbſtmonats meinen Weydſaamen auf einigen Beeten ausgeſtreuet, der in 6. Wochen darauf

auf-

aufgegangen iſt, und dato unter dem Schnee gut ſtehet. Solte man nun ſtats der Winterbeſtellung nicht im Herbſte die Ausſaat des Weyds vornemmen? zum wenigſten möchte dadurch das Volk der beſchwerlichen Arbeit entzogen werden, und die Einernde könte öfters geſchehen.

Was für Saamen zur Ausſaat zu wählen ſey, lehret Crolach mit folgenden Worten: „Zu dieſen beyden Saa„ten wird der beſte Saamen ausgelöſen, „nämlich der, welcher am ſchwärzeſten „ſiehet, und am reineſten iſt. Denn es „iſt eine Sache von nicht geringer Wich„tigkeit, daß ein Landmann, wie bey an„deren zu erbauenden Früchten, alſo vor„nehmlich bey dieſer, auf alle Art und „Weiſe für den künftigen Saamen vor„aus beſorget ſey. Die ſich nun die Sa„che ſonderlich angelegen ſeyn laſſen, die „ſtellen folgende Unterſuchung an, und „verfahren alſo: Sie faſſen einen Theil „des Saamens in ein wollenes Tuch zu„ſammen, hernach ſchütten ſie ihn wie„der aus. Wenn nun fremde Körner „mit darunter ſind, ſo hängen ſie ſich an „das wollene Tuch an, und werden auf

„ſolche Art kentlich. Hernach bedienen „ſie ſich eines Siebes, wodurch der an„dere Saamen ausgeſtoſſen wird. An„dere laſſen den Saamen, ehe er geſäet „wird, von ihren Leuten reine machen.“

An reifen Saamen iſt das meiſte bey jedweder Ausſaat gelegen. Je mehr reifen Saamen man ausſtreuet, je zahlreichere Ernde iſt zu hoffen. Daher muß nach Crolachs Ausſage, der ſchwärzeſte Weydsſaamen zur Saat ausgelöſen werden, weil dieſer recht reif iſt; er iſt aber nicht ſchwarz, ſondern blaulich braun. Gleichfals muß der auserkorne Saamen von allen andern gereiniget ſeyn, damit mit ſelben keine die blaue Farbe verderbende Kräuter auf das Feld gebracht werden.

Die angeführte Art den Saamen in wollenen Tüchern zu reinigen, ſcheinet mir nicht genugſam vortheilhaftig zu ſeyn, denn der Weydſaamen länglicht und ungleich iſt, daher leichter als runder und glatter Saamen dem wollenen Tuch anhangen kan. Auch darf man ſich derley Siebs nicht bedienen, worinn der Weydſaamen verbleiben, anderer aber ausgeſchloſſen werden möchte; weil

aller

aller andern Kräutern *, die gemeiniglich auf denen Feldern wachsen, Saamen kleiner und glatter ist, als der Weydsaamen, so lang derselbe in seinen Hülsen eingeschlossen bleibt, wie er auch auf den Acker getragen und ausgesäet werden muß. Solcher gestalt wird man sein Zweck leichter erreichen, wenn ein dichtes Sieb zu dieser Arbeit genommen wird, durch welches der kleine Saamen anderer Kräutern durchschlieft, der Weydsaamen aber zuruk bleibet. Ist ein grösserer mit diesem vermischt, so muß man ihn mit Fingern auslösen. Diese Mühe kan ersparet werden, wenn die Arbeitsleute den Saamen von dem Kraut obachtsam abnemmen. Der Weyd ist von allen Feldkräutern durch seine Grösse unterschieden, und die etliche hundert an so viel Stielen hängende Saamen, machen an einem einzähligen Kraut sehr grossen Busch aus, den eines andern Krauts Saamen nicht erreichet. Folglich kan der Weydsaamen ohne grosser Mühe Buschweise abgeschnit-

* Diese Kräuter sind, verschiedene Disteln, Baurensenf, Hirtentasche, Hederich, Winterkresse, Knoblauchskraut, Klapperrosen, ꝛc.

schnitten, in Säcke geleget, und zu Hause von seinen Stielen abgesöndert werden.

Ist nun derley gute Saamen vorrätig, so säet man auf ein Strich Feld ein Viertel davon aus, und zwar wie schon gemeldet worden ist, in seinen Hülsen eingeschlossen. Schröber merket an: daß man in etlichen Orten Häckerling unter den Saamen mischet, damit er nicht, weil er leichte ist, beym Ausstreuen auf einen Fleck zusammen fallen möge. Was das Häckerling vor Gewicht dem Saamen beyzulegen vermögend ist, siehe ich nicht ein; da dasselbe eben so leicht, wo nicht leichter, als dieser ist. Man kan wohl den Weydsaamen ohne Häckerling schitter säen, damit er sich besser ausbreiten, und die Blätter grösser wachsen könten.

Ist die Aussaat volbracht, so hat man den Aufgang des Weyds zu erwarten, alsdenn folgendes nach Crolachs Vorschrift zu beobachten: „ Wenn dieses „Gewächs ausgeschlagen, und Blätter „genommen, wenn es vornehmlich nur „erst vier Fäserlein hat, und einen Fin„ger breit über die Erde hervor raget:

so

„ſo wird es von allen Arten anderer „Kräuter oder Stauden gereiniget. Deñ „man raufet mit denen Händen Diſteln, „Dornen, Kletten, Semſen und ande„res Unkraut, welches häufig darunter „wachſet, ſamt der Wurzel aus, und „füttert ſolches für das Vieh. Wie„wohl einige die zarten Diſteln entweder „nicht ſorgfältig ausjetten, oder mit „Fleiß ſtehen laſſen, um dieſer Urſache „willen, weil man ſagt, daß ſie dem „Weyd in der Farbe etwas helfen. Das „hat aber keinen Grund, und ich glau„be, man will nur die Nachläßigkeit da„mit entſchuldigen. Man ſiehet oft auf „einem Stücke Feld zwanzig oder mehr „Leute, die täglich zu ſolcher Arbeit ge„dungen werden. Gemeiniglich iſt die„ſe Arbeit für Jungen, Mägdlein oder „arme Weiber, welche oft, wenn ſie da„mit nichts verdieneten, erfrieren und „verhungern muſten. Die Eltern, die „ſonſt andere Arbeit zu verrichten haben, „halten alſo ihre Kinder darzu an, da„mit ſie ſich bey ihrer Durftigkeit ein „Stuck Brod verdienen. Wenn aber „vor oder nach dieſer Reinigung das Un„kraut auf dem Acker überhand genom-

„men hat, so ist kein anderes Mittel, als „daß man noch einmal umpfluget, bis „alle andere Wurzeln ausgerottet sind, „und hernach von neuem säet.“

Diese Crolachs Worte habe pur der Ursachen halben angeführet, damit die Haushalter, die etwan den Weydbau vornemmen wolten, ihrigen Arbeitsleuten das fleißige Reinigen bester massen anbefehlen möchten, denn sie dadurch nicht allein an der guten Farbe sehr vieles gewinnen, sondern auch dem schädlichen und verdrüßlichen Umpflugen entgehen.

Weil, wie oben erwehnet habe, die Weydernde drey- bis viermal das ganze Jahr hindurch geschiehet; eräussert sich die Frage, wenn man zum erstenmal den Weyd sammeln solle? Die eigentliche Zeit zu dieser Arbeit zu bestimmen, ist so hart, als schwer es ist, ein Land zu beschreiben, das man niemals gesehen hat. Solchemnach muß sich ein jedweder nach seinem eigenen Himmelsstrich, und nach der Weydbestellung richten. Und da hierlandes dieses Kraut niemals gepflantzet worden, ist seine Ernde um so viel weniger zu errathen, und in gewisse Zeiten einzutheilen. Indessen sind in jedwe-

wedem Lande folgende die beſte Merkmahlen, woraus man ſchlieſſen kan, daß die Ernde anſtehe. Als 1mo wenn die äuſſerſte Blätter des Weyds gelb werden und abfallen. 2do: Wenn die Staude ſich auf der Erde ausbreitet. 3tio: Wenn ſie anfängt einen Geruch von ſich zu geben. Findet man dieſe Anzeige, ſo nimt man ein beſonderes hierzu gefertigtes Eiſen, und ſchneidet mit ſelben alle Blätter der Pflanzen von der Wurzel ab, leget ſie in Körbe zuſammen; von welchen, wie nicht minder von dem Einſammeln, Waſchen, und Trocknen des Weyds Crolach alſo redet: „Man bedienet ſich der Weyd„körbe, die von häſelnen Ruten gefloch„ten ſind, das Kraut zu ſammeln, und „in Haufen zu ſetzen, und wenn die Ar„beiter von der Nacht übereilet werden, „ehe ſie es wegſchaffen können, ſo müſſen „die Haufen wieder auseinander gebreitet „werden, damit es nicht gar zu heiß „werde, und zu faulen anfange. Fer„ner wird der Weyd auf Wagen gela„den, und an einen Ort geführet, wo „er füglich kan gewaſchen werden. Weñ „er nun an dem Ufer des Baches abge„laden iſt, ſo ſind Leute vorhanden, die

„ihn mit Karsten ins Wasser tauchen. „Ein anderer, der in dem Bache stehet, „fängt ihn mit einem Harken auf, und „reiniget ihn von allem Kothe. Da„mit aber nichts von dem Kraute fort „schwimme, so wird ein hölzerner Re„chen vorgesetzt, der ihn aufhält.

„Hier ist auch eine besondere Art ei„nes Wagens vonnöthen, der vorne ein „kleines Rad hat, mit welchen er herum „getrieben wird. Der Wagen ist in „Form eines halben Circuls, aus häsel„nen oder Waidenholze, so, daß alle „Feuchtigkeit leicht abtraufeln kan, fast „wie ein Vogelhaus geflochten; auf „denselben wird der gewaschene Weyd „gebracht, und auf die nächsten Rase„flecken geführt; daselbst streuet man „ihn mit einer Gabel herum, und man „breitet und wendet ihn so lange mit „kleinen Harken an der Sonne oder an „der Luft, bis er ein wenig trocken zu „werden beginnet. Bey dem Trocknen „muß man besondere Sorgfalt gebrau„chen, daß man es auf keine Weise ver„sehe. Er darf nämlich weder allzu dür„re, noch allzu feuchte seyn, wenn er ein„gesammelt wird. Denn, wenn er gar zu

„ver-

„verdorret iſt, ſo wird er auf der Mühle „ſehr weich, und fält zuſammen. Das „geſchihet auch, wenn man ihn im Felde „nicht recht reif hat werden laſſen. Da„her büſſen die Landleute viel ein, weil „er nach dem Gewichte verkaufet wird. „Hingegen, wenn er noch zu grün und „feuchte iſt, und alſo auf die Mühle komt, „ſo können die härteren Theile deſſelben „nicht recht erweichet werden; und da„her gilt er auch deſto weniger. Wenn „der Weyd gar zu ſehr iſt beregnet wor„den, ſo kan er leicht verfaulen, und „ſeine Farbe verlieren. Wenn nun die „Sonne gar zu heiß, und alſo zu be„förchten iſt, er möchte allzu dürre wer„den, ſo wird das, was noch friſch iſt, „mit dem in groſſer Hitze getrockneten „wieder vermenget, damit das allzu ſehr „verbrante und dürre einiger maſſen wie„der Kraft bekomme, und angefriſchet „werde; Es iſt zu verwundern, daß auf „dieſes einzige Kraut ſo viele Feinde los„gehen. Wenn es in der Wäſche gewe„ſen, und in der Sonne ausgebreitet iſt, „ſo kommen gewiſſe Würmer aus denen „Höhlen der Erde herzu gekrochen, und „benagen daſſelbe.“

Ob die Weydkörbe von häselnen Ruten, oder von Waidenzweigen geflochten sind? wird es der Güte des Weyds wenig beytragen. Gleichfals ist nicht allemal nöthig, daß man den gesammelten Weyd auf Wagen lade, und zum Wasser führe. Denn wo der Acker nahe an einem Bache ist, kan der Weyd in Körben dahin gebracht werden. Daß man sich an eine gewisse Figur des Wagens binden solte, in welchem der gewaschene Weyd fortgeführet wird, finde eben nicht für nothwendig; wenn dieser nur also gemacht ist, daß das Wasser abtropfen kan.

Die das Kraut abnagende Würmer kommen nicht aus der Erde hervor, wie Crolach vorgiebt, sondern von denen Eiern, die von Fliegen darauf geleget worden sind. Ich habe das verflossene Jahr im Christmonat etwelche Weydsblätter in eine erdene Schalen gegeben, und unter den Ofen gestellet, durch wessen Wärme eine Menge grossen Würmer ausgebrütet wurde, diese hatten das Kraut völlig verzehret. Solchemnach ist wohl Acht zu haben, daß die Blätter nicht zu lange übereinander liegen,

gen, wodurch ſie ſich erwärmen könten; denn die Wärme zu Erzeugung der Würmer nothwendig erforderet wird; verhindert man dieſe durch öfteres Umwenden deren Blättern, ſo hat man dieſe gefährliche Feinde nicht zu beförchten.

Indeme einige Arbeitsleute mit Waſchen und Trocknen des Weyds beſchäftiget ſind, thun andere den Acker mit der Ege beſtreichen, reiſſen alles Unkraut aus, die Erde um die Wurzeln wird von ihnen aufgelockert; und zwar nach erſtem Abſtoſſen, nur mit einem Holze, damit die annoch zarte Wurzeln nicht beſchädiget werden. Hernach wird der Acker zum andernmal geeget, und ſo glat und eben, wie ein Gartenbeete gemacht, wo denn in etlichen Tagen die hinterbliebene Wurzeln neue Blätter hervor ſtoſſen.

§. III.

Von der erſten Zubereitung des Weyds.

Iſt der erſt abgeſtoſſene Weyd getrocknet, ſo wird die erſte Zubereitung mit ſelbem vorgenommen, und zwar

zwar auf einer darzu bequemen Mühle. Derley Mühlen beschreibet Crolach zwo Arten: „ Die eine Art findet sich unter „dem Dache, und wird auf folgende „Art vom Wasser getrieben: Auswen„dig fängt das Wasserrad den darauf „fliessenden Bach auf, dieses treibet in„wendig ein anderes Rad herum, wel„ches daran gefüget ist, und in der Mit„te stehet; endlich ist das dritte quer über „an dieses gefüget. An demselben sind „unterschiedene Sprossen oder Zähne von „sehr hartem Holze, gemeiniglich 132. „oder auch mehr, und es hat damit fast „eben die Bewandniß, wie in Belage„rung der Städte und Festungen, da man „auf gleiche Weise das Getreide auf ei„ner Art Mühlen, die von Pferden getrie„ben werden, mahlen, und zur Speise „bequem machen läßt. Dieses Rad ge„het in einem sehr festen Balken herum, „der unten aufstehet; oben aber ist er mit „den stärksten Bohlen verwahrt, und ein „grosser Stein befindet sich daran, wel„cher den aufgestreueten Weyd zerreibet. „Die andere viel bekantere und gewöhn„lichere Art wird von Pferden unter „freyem Himmel im Kreise herum ge„trie-

„trieben. Der Boden ist mit gekerbten „Steinen gepflastert, und man siehet ei„nen sehr grossen und schweren runden „Stein, sechs bis sieben Schuhe hoch, „und eine halbe Elle dicke; am Ende, wo „der Stein herum gedrehet wird, ist er „auch wie eine Säge gekerbet, und es sind „gemeiniglich 32. Zähne an einem. Ei„nige wollen diese Art der erstern vor„ziehen, um deswillen, weil nach ihrer „Meinung, durch Hülfe der Sonne „oder Luft, die Feuchtigkeit, die der „Farbe noch schädlich seyn könte, gar „leicht ausgezogen wurde, indem die „Sonne den Weyd schwärzete; aber „diesem könte ich das entgegen setzen: „wie? wenn zu der Zeit bey Regenwet„ter, mehr Feuchtigkeit dazu käme, als „durch die Sonnenhitze ausgesogen „wird? mir scheinet die erste Art von „Mühlen bequemer und nutzlicher zu „seyn. Indem das Rad herum gehet, „so sind einige dabey, welche das dürre „Kraut näher hinzu schieben, und unter „den Stein bringen, daß es zermalmet „werde. Ein anderer aber ist nahe bey „dem Steine, und bringt den herzuge„schobenen Weyd in rechte Ordnung,

„in-

„indem er, wie der Stein herum gehet, „ebenfals im Kreiſe herum gehen muß. „Dieſer hat eine gefährliche Verrich„tung, weil der Stein ſehr geſchwinde „und in der ſtärkſten Bewegung um„getrieben wird.“

Eben dieſe Gefahr bey denen Waſſermühlen, und viele Bequemlichkeiten bey denen Roßmühlen, macht, daß dieſe vor jenen den Vorzug erhalten. Ich will dieſe nach Schröbers Einleitung etwas deutlicher beſchreiben, damit man ſie deſto leichter aufrichten könte. „Man „bedienet ſich zweener groſſen Steine „ſtatt der Pfeiler, die ohngefähr 10. bis „12. Schuh hoch über die Erde hervor „gehen, und 22. bis 24. Schuh weit „von einander ſtehen. Durch ſolche iſt „zu oberſt eichener Balken quer über ge„zogen, in deſſen Mitte aber die Wel„le eingeſpindelt, welche mit einem Ar„me, der durch den Weydſtein durchge„het, und woran vorne die Pferde ange„leget werden, verſehen iſt. Der Bo„den iſt mit ſteinernen Platten beleget, „welche, ſo weit ſie der von Crolachen „beſchriebene Mühlſtein berühret, etwas „eingekerbet ſind. Der Umkreis des gan-

„zen

„zen mit Steinen belegten Bodens, wel„cher mit einem Rande ringsherum ver„ſehen iſt, belauft ſich auf etliche und 40. „Schuhe.“

Ich habe, um mehrerer Deutlichkeit willen, eine ſolche Mühle, nebſt denen dabey befindlichen Horden in Riß gebracht, und in die 3te Tafel zu Ende dieſes Büchels ſetzen laſſen. Dieſer Riß iſt aus des Schröbers oft erwehntem Werke ausgezogen, zu welchem das Dach beydrucken lieſſe, deſſen man ſich beym einfallenden Regen bedienet. Dergleichen Mühle kan nicht allein mit leichten Koſten hergeſtellet, ſondern auch am bequemſten da angeleget werden, wo man den Weyd welket, und wenn er gemahlen iſt, auf denen gleich dabey befindlichen Horden trocknet. Zur Erhaltung dieſer, wird auch nicht ſo viel erfordert, als zur Ausbeſſerung der Waſſermühlen, und wenn die Zeit, da man ſie brauchet, verfloſſen iſt, ſo kan das daran befindliche Holzwerk bald in Verwahrung gebracht werden; Man erſparet überdies die Auslage für den Müller, der bey Waſſermühlen unentberlich gehalten werden muß; und diejenigen,

gen, die den Weyd unter den Stein schieben, und ihn in rechte Ordnung bringen, leiden keine Gefahr, da der Stein von Pferden oder Ochsen sachte herum getrieben wird. Ist der Weyd auf der Mühle gewesen, so verfähret man mit selben nach Crolachs Beschreibung also: „Dieser auf „der Mühle gestossene und saftige Weyd „wird von Weibspersonen zusammen ge„ballet, so daß die Bälle einer Faust „groß, oder auch noch stärker werden. „Diese werden nach der Reihe, auf wai„dene Flechten, oder Horden die nahe „bey denen Mühlen sind, ordentlich hin„gelegt, und an der Sonne getrocknet; „welches am besten von statten gehet, „wenn der Himmel heiter ist, oder, wenn „der Wind durchstreichet; wenn aber „Regen dazu kommt, davon die Bälle „Feuchtigkeit an sich ziehen, und an der „Farbe verderben, so gehet die meiste „Hofnung der Erbauere verlohren.“

Hier ist zu merken, daß der Weyd nicht zu Mehle oder Staube gemahlen wird, weder wegen seiner inhaltender Feuchtigkeit zu diesem gemahlen werden kan, sondern nur in kleine Stücke zerquetschet. Auch kan bey vielen Re-

gen

gen dem Verderben des Weyds vorgebeuget werden, wenn man die Horden mit Schindel- oder Strohdache zudecket. Die Horden werden entweder von Binſen, Waiden, oder auch an einander gefügten Latten gemacht, auf die Art wie die Fig. 2. Tab. 3. ausweiſet.

So weit gehet nun die erſte Zubereitung des Weyds, die der Landmann verrichtet, der dabey beſorget ſeyn muß, entweder ſeine Ballen bald zu verkaufen, oder in einem kühlen und lüftigen Ort ſie zu verwahren; auch öfters umwenden, damit ſie ſich nicht erhitzen möchten.

Hat der Weyd von denen hinterlaſſenen Wurzeln wiederum ausgeſchlagen, und wie zum erſtenmal ſeine erforderliche Gröſſe erreichet, ſo geſchiehet die andere Ernde; von welcher Crolach folgendes ſchriftlich hinterlaſſen: „Die an„dere Ernde kommt gemeiniglich zu der „Zeit, da die Früchte anfangen zu rei„fen, und alsdenn iſt die Farbe nicht ſon„derlich gut. Mir iſt die Urſache unbe„kant; es ſagen aber einige, der Mehl„thau wäre ſchuld, der zu der Zeit „häufig fiele. Man glaubt auch, daß

„starker Blitz dem Kraute seine Farbe „benemme. Wenn nur der Acker ganz „blos ist, so werden alsbald die harten „Klösser mit der Ege zermalmet, daß sie „zu Staube werden, und das Feld wird „eben gemacht, damit es desto eher wie„der ausschlage, und zur anderten Ern„de, welche gemeiniglich 42. Tage her„nach erfolget, aufwachse.

„Die eisernen Instrumente, mit wel„chen das Stroh klein geschnitten wird, „oder die auch die Mäher gebrauchen, „es wird gemeiniglich eine Sense oder „Futterschneide genennet, und ist durch „langen Gebrauch ganz abgenutzet, in „der Mitten ist ein Grif daran; man „heißt es auch Schureisen, welches mit „einem hölzernen Stiele zwo Ellen lang „versehen ist, diese Instrumente, sage „ich, fassen sie hernach mit beyden Hän„den an, und was von fremden Stauden „hervor raget, das wird mit besonderm „Vortheile oben abgestossen; und wenn „gleich auf solche Art das Unkraut nicht „zugleich mit der Wurzel und gänzlich „auszurotten ist, so wird es doch einiger „massen gehindert, daß es nicht sehr „überhand nemmen kan. Das heißt

„das

„das Weydland ſchuren. Doch können „einige, nämlich die Reichen, noch nä„her dazu gelangen, indem ſie den Schaar „vom Pfluge heraus nemmen, das „Schureiſen, jedoch ohne Schaft, in das „Holz am Pfluge, welches den Pflug„ſchar faſſet, die ſogenante Kriechſaule „hinein ſtecken, und zu Austilgung des „Unkrauts gebrauchen. Dieſe Arbeit „wird mit vorgeſpanten Pferden ver„richtet, und gehet viel geſchwinder von „ſtatten.“

Hier iſt die Zeit eben ſo wenig wie bey der erſten Ernde zu beſtimmen; denn dieſe nach Beſchaffenheit des Wetters 5. 6. auch 7. Wochen nach der erſtern zu geſchehen pfleget. Die bey der erſtern Ernde beygebrachte Kenzeichen, wenn man den Weyd ſtoſſen ſolle, dienen zu allen Zeiten ſtats Nichtſchnur.

Einige Weydanbauer haben in Erfahrung gebracht, daß die andere Ernde gemeiniglich ſo guten und öfters mehreren Weyd als die erſte giebt, daher an des Crolachs Worte, daß in der anderten Ernde die Farbe des Weyds nicht ſonderlich gut wäre, ſich nicht zu ſtoſſen iſt. Es dürfte wohl mit dieſem nicht ſo

ergehen, wie mit dem Bier, das zu jener Zeit am schlechtesten ist, da das Obst anfängt zu reifen, und der Blitz darauf leuchtet.

Was das Schureisen anbelangt, so werden mit diesem nur die Blätter vom Unkraut vertilget, folglich können die zuruck gelassene Wurzeln in kurzer Zeit neue hervor stossen. Besser wäre es, wo genugsame Arbeitsleute sind, daß man durch sie das Unkraut samt denen Wurzeln ausreissen liesse. Nach dieser Weydlandschur wird der Acker wiederum geeget, und wie das erstemal gleich gemacht. Wie nicht minder der abgestossene Weyd auf eben diese Art zubereitet wird, wie eben bey der ersten Ernde gemeldet worden ist.

Auf gleiche Art wird mit der dritten, und, wo es thunlich ist, auch mit der vierten Ernde verfahren, wobey nichts mehrers zu beobachten ist, als daß die letzte Ernde bey weiten nicht so gut, als die vorhergehenden, ist; theils weil die von uns weiter entfernete Sonne des Krauts Wachstum nicht befördern kan, theils weil die einfallende nasse Witterung dem

Kraut

Kraut schädlich ist, und dessen Trocknen widerstehet.

Wie nun der im Winter, oder bey uns im Herbste ausäende Weyd 3. bis 4., der im Frühlinge gesäete aber 3. Ernden giebt, also kan im folgenden Jahre von beyden noch eine Nachernde gehalten werden. Dieser Weyd wird in jenen Ländern, wo man ihn ausäet, Kompsweyd genennet; den Ursprung dieser Benennung will gerne mit Stillschweigen übergehen, da der Landmann um derley Feinigkeiten sich nicht bekümmert; sondern will nur folgende Worte aus Crolachs Werke von Kompsweyd anführen: „Erstlich trägt nun diese Ernde auch etwas ein, und wenn die „Farbe sonst gut ist, so kan man nicht „wenig Nutzen davon haben. Hernach „wenn alsobald wieder ungeackert und „Gerste hinein gesäet wird, so trägt das „Land dasselbige Jahr Gerste, die da reif „wird, wiewohl die Aehren nicht so groß „und voll sind, weil das Land wegen der „vielfachen Ernde, gewisser massen entkräftet, und seines natürlichen Safts „beraubet worden ist; Es stehet einem „Landmann frey, was er in dieser Sa-

„che thun will, weil er in beyden Fällen „Vortheile hat; er mag das Land um„pflugen und mit Gerſte beſäen, wenn „nur der Boden nicht ganz ſchlecht und „geringe iſt, oder es umgepfluget liegen „laſſen. Jedoch was man thun will, das „muß man bald thun. Denn wenn die „Sonne nach dem kürzeſten Tage näher „zu uns kehret, und in etlichen Wo„chen durch ihre Wärme alles aus der „Erde locket, ſo wird dieſe Art vom „Weyde von einem gar langen und har„ten Halme, bekommt Zweige, und kan „nicht ſo gut auf der Mühle zerquetſchet, „und in Bälle gebracht werden; daher ſich „auch nicht leicht Kaufer darzu finden. „Das wiederfährt denen trägen und „ſaumſeligen Landleuten, welche die „wichtigſten Geſchäfte nicht ohne Scha„den in der Wirtſchaft aufzuſchieben, „und alles zur Unzeit vorzunemmen pfle„gen, wider die Regeln der Wirtſchafts„verſtändigen Lehrer, welche haben wol„len, daß man beym Ackerbaue alles ei„ferig thun, und eine Sache lieber zu „fruhe angreiffen ſolle, als zu ſpäte, und „daß man die gelegene Zeit wohl in Acht „nemme, auch alle Saumſeligkeit und

„Ver-

„Verzögerung vermeide, wenn eine gute „Gelegenheit sich ereignet. Einige Pflegen auch die Arbeit, wegen des unbequemen Wetters, aufzuschieben, daß „also etwas zu spät Hand angeleget „wird; denn wenn es beständig regnet, „oder auch mit Regen drohet, so ist es „rathsamer mit dem Abstossen des Weyds „etwas anzustehen. Andere, die aus „blinder Geldbegierde mehr Profit zu „machen denken, stehen auch in Gefahr. „Einiger massen wird der Schaden geheilet, da nämlich das Kraut entweder aus Nachläßigkeit, oder um feuchter Witterung willen, oder wegen der „Liebe zum Gelde, etwas zu spät gestossen, und also nicht tractabel genug „wird, wenn man es in einem Kasten „mit der Klinge schneidet, wie etwa Häckerling für das Vieh geschnitten wird. „Der Acker wird durch dieses Kraut sehr „ausgesogen und mitgenommen, und „man hat nur den Vortheil, daß, wenn „man im Herbste umpfluget, die Gerste „sehr häufig, rein und gut das folgende „Jahr darauf wachset. Die Ursache „dieser Fruchtbarkeit lieget an der sorgfältigen Zubereitung und Dungung des

„Landes, welche das Jahr vorher daran „gewendet worden ist. Daß die Gerste „rein wird, rühret daher, weil im vori„gen Jahre alles Unkraut ausgejättet „worden.“

Ich lasse es dem Crolach zu, daß man von dem Kompsweyd einen Nutzen ziehen kan, wenn dessen Farbe gut ist? allein die Weyderbauer haben sehr öfters erfahren, daß ihm an dieser gebricht; darum wurde es viel ersprießlicher seyn, wenn man die Kompsweydernde bey uns nicht vornemmen wolte. Denn der Acker desto bessere Gerste trägt, wenn der Weyd annoch vor Winterszeit samt Wurzeln ausgerissen wird. Oder man kan selben auf dem Acker stehen lassen, damit er das künftige Jahr desto häufigere Saamen von sich gebe. Gemeiniglich wird nur ein Stuck Feld zu Erzieglung des Weydsaamens gelassen, auf den übrigen aber Gerste gesäet; Nachdem man nämlich viel oder wenig Saamen zu seinem Gebrauch nöthig hat. Der zum erstenmal den Weyd hierlandes anbauen thäte, solte wohl selben auf dem ganzen Acker in Saamen gehen lassen, damit er diesen anderen Leuten mittheilen könte.

Von

Von der Erzeugung des Saamens ist in Crolachs Werke folgendes zu lesen: „Der Weyd ist von solcher „Fruchtbarkeit, daß, wenn der Boden im Herbste nicht austrocknet, „und die Wurzeln nicht mit dem Pflu„ge umgerissen werden, derselbe im fol„genden Jahre von sich selbsten wieder „ausschlägt. Daferne man nun das „also grünende Feld liegen lässet, und „die Blätter nicht abstossen, so wachset „ein Strauchlein mit vielen Stengeln „und Sprossen hervor, einer Ellen lang, „von rötlichter Farbe; daran hängen „viele Schoten, die wie Zungen gestal„tet sind. in denenselben ist der Saa„men. Erfahrne Wirte pflegen alles, „was darunter wachset, mit denen Hän„den auszuraufen, damit der Saamen „nicht unrein, und mit andern vermen„get sey. Je schwärzlichter diese Scho„ten oder Hülsen, in welchen der Saa„men ist, aussiehet, desto besser soll er „seyn. Inwendig ist ein länglichtes „Körnlein, welches dem roten Senf„korne an Farbe und Grösse ähnlich ist. „Wenn dieser Weydsaamen abgemähet „ist, so wird er nicht zu Hause in der

„Scheu-

„Scheune, sondern gleich auf dem Fel-
„de, in einer Grube, unter freyem Him-
„mel gedroschen, und mit gewöhnlichen
„Werkzeugen ausgeklopft. Um deswil-
„len muß man auch die Zeit zu solcher
„Arbeit recht in Acht nemmen, daß es
„nicht nur bey heiterem Wetter angefan-
„gen, sondern auch vollendet werde.
„Denn wenn ein Regen darzwischen kä-
„me, so wurde die Arbeit, nicht ohne
„grossen Schaden unterbrochen werden.
„Aber den ausgedroschenen Saamen
„schaffet man in Säcken, nach Hause. Die
„Stengeln und das Gestrüppe, welches
„zum heitzen gut ist, wird aufgehoben.
„Die Arbeiter müssen auch wachsam
„seyn, daß sie die Saamenernde zu rech-
„ter Zeit anfangen; denn wenn die Früch-
„ten gar zu sehr gereifet haben, und ste-
„hen bleiben, so schläget der Wind einen
„ziemlichen Theil aus, und verursachet
„grossen Schaden. Weiter wird der
„Saamen von sorgfältigen Hauswirten
„an solchen Orten aufgehoben, wo kein
„Rauch und keine Luft darzu komen kan,
„weil dadurch die natürliche frische Kraft
„zernichtet wird. Es muß auch nicht da-
„rauf regnen, denn das wurde den Saa-
„men auch verderben.“ Der

Digitized by Google

Der Weydſaamen wird, wie ſchon erinnert habe, mit der Hülſen ausgeſäet, mithin iſt nicht nöthig, daß man ihn dröſche und mit einigen Werkzeugen klopfe; ſondern es iſt genug, wenn man den Saamen gleich auf dem Acker mit der Hand von denen Stengeln abſtreifet, und in Säcken nach Hauſe trägt.

Der Rauch ſchadet denen meiſten Früchten, folglich muß man ſorgfältig bedacht ſeyn, auch den Weydſaamen vor ſelbem zu verwahren. Der Weydſaamen hat niemals ein eigentlichen Preis gehabt, weil er nicht im Commercio gehet, ſondern ein jeder ſo viel Saamen, als er ausſäen will, ſelbſt erzeuget, doch iſt ein Strich zu ungerathenen Zeiten in Thüringen für 2. fl. verkauft worden. jetzo, da der Weyd wenig angebauet wird, dürfte man den Strich theuerer zahlen.

§. IV.

Von der anderen Zubereitung des Weyds.

Wann der geballete Weyd zum Färben ſchon tüchtig wäre? könte man

man nicht allein selben um einen geringeren Preis geben, sondern man möchte auch viele beschwerliche Mühe ersparen. Da aber dieser an sich selbst roh, und nur aus dem Gröbsten gebracht ist, so ist dessen feine und künstliche Bereitung sehr nothwendig. Man pfleget diese in denen Weydländern allein denen Burgern zuzulassen, wie aus verschiedenen Landsfürstlichen Patenten und Verordnungen erhellig ist. Wo der Weydbau erst eingeführt werden solle, läßt sich seine künstliche Bereitung nicht also einschränken, vielmehr muste man allen erfahrnen und wilkührigen Leuten so wohl auf dem Lande, als in denen Städten diese Bemühungen gestatten. Daher hoffe, man wird es mir zu Guten halten, wenn derley Privilegia ausser Acht setzen, und pur die Beobachtungen bey der anderen Zubereitung anmerken werde.

Ehe ich aber der Sache näher trette, muß ich mit kurzen vorberichten, wie daß diese Bereitung anderst in Frankreich, und auf verschiedene Art im Deutschland verrichtet wird. Zwo in Thüringen übliche Arten, den Weyd zu bereiten will zuerst mittheilen, denn die Französische

ſiſche Bereitung anzeigen. Die erſte Deutſche Art iſt von Schröber mit folgenden Worten zu Papier geſetzet: „Die „Weydballe, welche der Landmann in „die Städte zum Verkauf gebracht, wer„den auf beſondern Böden Ellen hoch „aufgeſchüttet, da ſie denn einen Rauch „von ſich geben, äuſſerlich weiß werden, „und alſo noch mehr verſchrumpfen. Die „Böden ſind mit doppelt auf einander „gelegten trockenen Brettern gedielet, da„mit ſie die Hitze nicht aufziehen kan, und „mit Oefnungen, dadurch genugſame „Luft hinein kommen kan, verſehen; die„ſe aber mit Läden verwahret, welche „anfänglich beym Eingieſſen zugehalten „werden. Die Bereitung ſoll im Herb„ſte oder gegen dem Winter vorgenom„men werden, weil ſich zur Sommers„zeit wegen der Hitze das Waſſer allzu„bald verlieret, und der Weyd nicht ſo „leicht entbrennet. Jedoch wird vieler „Weyd im Sommer bereitet, damit er „bald wieder in Geld geſetzet werden „möge; und wenn man gehörige Acht „darauf hat, ſo gerät er eben ſo gut, als „der im Herbſte oder Winter bereitete. „Anfänglich werden nun die harten Bäl-

„le,

„le, wenn sie erst mit Wasser erweichet „worden, damit sie sich desto leichter von „einander geben, mit besondern Weyd„hämmern oder Plöchern zerschlagen. „Selbige sind von eichenem Holze mit „einem 2. Ellen langen Stiele versehen, „und auf der Seite, da man aufschläget, „sind 3. bis 4. schmale Streifen von „Eisen, die nur ein wenig über das Holz „hervor gehen, eingezogen. Es gehet „mit diesen Instrumenten geschwinder „von statten, als wenn man sich kleiner „Beile dazu bedienet. Diese zerschlage„ne Weydbälle werden aufgehaufet, und „dreymal mit einer grossen Menge Was„ser begossen, und es hat eine gewisse „Probe, intervalla und interstitia, zu wel„cher Zeit solche Begiessung des Weyds „nacheinander geschehen muß. Wenn „er zum erstenmal angegossen worden, „so wird er dergestalt erhitzet, daß er die „grosse Menge Wassers, die hinein ge„kommen ist, wegen der Hitze und des „Rauches verzehret, und wenn man ihn „aufs neue arbeitet, und wie einen Mist„haufen von einander reisset, einen sol„chen Rauch, Dampf und Hitze von sich „giebet, daß man die Hände nicht lange

„dar-

„darinnen leiden kan. Man bedienet „ſich aber beym Arbeiten gewiſſer krum„mer Handeiſen mit einem Stiele, die „einem Feuerhacken nicht unähnlich ſind; „damit wird der in einander entbrante „Weyd von einander gezogen, da es denn „einen ſolchen Dampf machet, daß ein „Arbeiter den andern, wegen des Ne„bels, nicht wohl ſehen, und erkennen „kan. Ferner hat man ein ſtarkes vier„eckigtes Holz, einer Hand dicke, und ei„ner Ellen lang und breit, ſo unten mit „eiſernen Stiften verſehen iſt, und einen „ſchief eingehenden hölzernen Stiel von „2. Ellen hat; damit wird der mit dem „eiſernen Hacken auseinander gezogene „Weyd kleiner gerieben und gerollet, und „darnach mit hölzernen Schaufeln, der„gleichen man beym Malze brauchet, „wieder auf einander geworfen. Wenn „er nun alſo bis in die fünfte Woche ge„ruhet, worauf ſonderlich Achtung zu „geben iſt, damit er nicht gar verbrenne, „ſo wird er zum andermale, wie zuvor, „mit Waſſer angegoſſen; ſodann, wenn „er genug erhitzet iſt, mit denen Inſtru„menten von einander gezogen, und mit „dem Blocke zerrieben, daß er immer

„klä-

„klärer wird, hierauf aber mit dem „Schaufeln wieder auf einander gewor„fen, und, nachdem er gleichfals wie „beym erstenmale geruhet, zum dritten„male angegossen. Endlich wissen die „Weydbereiter die Zeit, wenn sie den „Weydhaufen, welcher das eingegossene „Wasser verzehret hat, zum letztenmale „auseinander ziehen sollen. Dieses ist „zu bewundern, daß der Weyd auf drey„maliges Angiessen mehr Wasser verzeh„ret, als die Quantität und der Haufen „des Weyds an sich selber ist.“

Von der anderen Deutschen Art, hat Crolach folgende Nachricht hinterlas„sen: „Im Herbste müssen alle Bälle, „welche etwas hart sind, mit Farbe„hämmern oder Plöchern zerschlagen „werden: und dieser Staub wird her„nach 3. Ellen hoch aufgehaufet. Hier„auf wird ein Theil mit einer Picke oder „Hacke durchgearbeitet und umgewendet, „auch stark mit Wasser angefeuchtet, „welches sich hinein ziehet. Das geschie„het den andern und vierten Tag her„nach wieder. Bey dieser Anfeuchtung „ist die nutzliche Regel wohl zu merken, „daß derjenige Weyd, der im trocknen

„Wet-

„Wetter gewaſchen, oder ganz trocken „eingeführet iſt, ſtärker eingeſprenget, „derjenige aber, der viel Regen gehabt, „nicht ſo ſtark begoſſen werde. Das ſte„hende, oder Teich- und Fließwaſſer iſt „dem Brunnwaſſer vorzuziehen. Nach„dem der Weyd wieder umgewendet und „aufgehaufet iſt; ſo läſſet man ihn mei„ſtens 40. Tage lang ruhen, bis es ſich „ſelbſt entzündet, und, welches etwas be„ſonders iſt, andere untergemengte Kräu„ter, und nebſt dieſen auch die ſchwer „zubereitende Theile, ingleichen die har„ten damit vermiſchten Hälmer ausbren„ne und verzehre. Daher hat man bey „uns ein gemeines Sprichwort, daß ein „Pferd nicht ſo viel koſte, täglich mit „Haber zu füttern, und daß es nicht ſo „viel verzehre, als der Weyd, der auf den „Boden aufgeſchüttet und getreuget iſt; „denn der Haufen nimmt alsdenn ſehr „ab.

„Einige mengen grüne Nußſchalen „mit unter, welches aber ein Betrug ſeyn „ſoll, damit die Farbe dadurch beſſer „werde. Ich weiß auch, daß einige den „Urin, und ſonderlich den man nach „ſtarkem Weintrinken gelaſſen hat, mit

„Fleiß sammeln, und den Weyd in eben „der Absicht damit besprengen. Das „ist aber kein Betrug; sondern es hat „eine natürliche Ursache zum Grunde; „denn der Urin soll nicht wenig zu dieser „Sache beytragen. Wenn das Wasser „ausgeschüttet ist, so wird alles mit ei„nem entsetzlichen Gestanke erfüllet; aber „der daher zu erwartende Gewinn giebt „keinen übeln Geruch von sich. Zuweilen „trägt sichs zu, daß nach der Anfeuch„tung, wenn es im Winter sehr starke „Fröste thut, wegen der allzu vielen „Feuchtigkeit, und äusserlichen Kälte, „alle Wärme vergehet, und der ganze „Haufen erkaltet; daher auch, wegen „der Farbe, alle Hofnung verlohren ge„geben wird. Hier ist nun alle Mühe „anzuwenden, daß nicht dasjenige, was „man mit grossen Kosten, und mit vie„len Verkehr zuwege gebracht, und an„geschaft hat, zu merklichen Schaden in „der Wirtschaft, in Nichts verwandelt „werde und drauf gehe. Die Wärme wird „aber also wieder gebracht, wenn man „einen Topf mit klüenden Kohlen nimt, „und mitten auf den Haufen setzet. Fer„ner wird ein Theil nach dem andern

„über

„über Pfähle geleget, da er wieder erhi-
„tzet wird; und was nun alſo vom neuen
„entzündet iſt, das theilet die Wärme
„denen nächſt liegenden Theilen mit, bis
„endlich, wenn das Feuer wieder vor-
„handen iſt, die rechtmäßige und or-
„dentliche Zubereitung hergeſtellet iſt.
„Wo aber nur ein Theil der Wärme be-
„raubet iſt, und an einem andern Thei-
„le noch Rauch aufſteiget, da wird das
„übrige auf die beſchriebene Art hinge-
„ſchaufelt, daß es wiederum einander ent-
„zünde; wie er denn, wenn er gar iſt,
„von ſich ſelber aufhöret zu rauchen.
„Wenn der Weyd getrocknet iſt, ſo wird
„er durchgeſiebet, und was durch das
„Sieb gegangen iſt, wird beſonders ge-
„ſchüttet; was aber im Siebe blei-
„bet, und nicht hat durchfallen kön-
„nen, wird mit gewiſſen Stampfen, die
„einen Stiel von zwo Ellen haben, um-
„gearbeitet und zerſtoſſen, wieder auf-
„gehauft, und ſo lange umgewendet,
„bis endlich alles klar und trocken iſt.
„Alsdenn iſt er zum Färben tüchtig, und
„je mehr er ins ſchwarze fält, deſto hö-
„her wird er geachtet. Man verwahret
„ihn alsdenn in tännenen Faſſen, wor-

„in er mit Keulen stark eingerammelt „oder eingetretten, und auf solche Art „an fremde Orte verführet wird, wenn „er bald wie Gänse- oder Taubenmist „aussiehet.“

Beyde Arten den Weyd zum Färben tauglich zu machen, kommen mitsammen übereins, ausser daß in der andern Art von Vermischung der grünen Nußschalen, und des Urins eine Meldung geschiehet. Die erstere Vermischung hält Crolach für einen Betrug: Allein wenn die Nußschalen im Stande sind, wie manche davor halten, des Weyds Farbe zu verbessern, därfte man sie nicht davor ansehen; vielmehr solte dieses Fürnemmen gestattet, und algemein zum kräftigsten anbefohlen werden. So aber, wie meisten wohl bekant ist, färben die Nußschalen braun, mithin zweifle, daß sie das blaue erheben, und verstärken solten. Daß aber der Urin etwas zu dieser Sache beytragen könte? will ehe dem Crolach beyfallen. Denn des Weyds blaue Farbe, vermög vielen Mutmassungen, von seinem flüchtigen Salze den Ursprung hat, von dem Urin nun bekommt er einen viel grösseren Theil

der-

derley Salzes; daher wurde man nicht unrecht ſchlieſſen, daß das Beſprengen des Weyds mit dem Urin die blaue Farbe verbeſſere.

Das Urinſalz iſt wohl flüchtig, aber nicht alkaliſch, wie Schröber vorgiebt. Es iſt auch daſſelbe nicht ein ſaueres Salz, noch Salmiac, weder Kochſalz, ſondern ein eigentliches flüchtiges Salz, von allen andern unterſchieden, dem Salmiac am ähnlichſten.

Nun will ich die Franzöſiſche Art des Weydes künſtlicher Bereitung anführen, dieſe ſtehet in des Herrn Aſtruc Nachrichten zur Naturgeſchichte der Provinz Languedoc mit folgenden Worten ausgedrucket:

„Nachdem die Blätter wohl zerquetſchet und wie ein Teig unter der Mühle geworden ſind, trocknet man denſelben in Haufen auf dem Boden der Mühle, oder auſſen in freyer Luft. Man tritt ihn alsdenn mit denen Füſſen und knetet ihn mit denen Händen, ſchlägt ihn hernach und macht ihn obenher mit der Schaufel eben, da er denn Weyd in Bällen genennet wird. Auswendig leget ſich eine ſchwärzlichte

„Rinde herum, welche, wenn sie auf„springet, sorgfältig wieder zugestrichen „werden muß; sonst wurde der Weyd „von der Luft und von kleinen Wür„mern, die sich hinein setzen, verderbet „werden. Nach 14. Tagen wird der „Weydhaufen geöfnet und mit der Hand „zerrieben, die Rinde und das inwendi„ge aber untereinander gemenget; bis„weilen ist die Rinde so hart, daß sie „zerstossen werden muß. Hierauf wer„den aus diesem Teige kleine runde Bröd„chen gemacht, davon, nach denen Ver„ordnungen, jegliches Stuck 5. Quarte„rons, das ist $\frac{5}{4}$ Pfund wiegen soll. Die„se Weydbrodte werden veste zusammen „gedruckt, gehen sodenn in andere Hän„de, und werden in einer hölzernen For„me oder Schüssel vom neuen dichte ge„druckt, und bekommen eine länglicht„runde Figur. Endlich kommen sie an „eine dritte Person, welche sie in eine „noch kleinere Forme drucket, damit „sie allenthalben volkommen dichte wer„den; diese ovale Kuchelgen heissen Co„ques, oder Coquaignes, und der also „bereitete Weyd wird Pastel en cocai„gne genennet. Daher bedeutet païs de

„co-

„cocaigne, ein reiches Land, weil der „Handel mit dem Weyde die Länder, „wo er erbauet war, ſehr bereicherte. „Dieſe Weydkuchelgen leget man auf „Horden, und bringet ſie bey ſchönem „Wetter in die Sonne, wo nicht, ſo „bringt man ſie gleich unter die Mühle. „Der Weyd, welcher einige Stunden in „der Sonne geſtanden hat, nimmt aus„wendig eine ſchwarze Farbe an; woge„gen derjenige, welcher ſofort eingeſchloſ„ſen wird, beſonders bey Regenwetter „gelblicht ausſiehet. Die Kaufleute „halten es mit dem erſten; indeſſen ſoll „der Unterſchied im Gebrauche nicht „groß ſeyn. Ja der Weyd iſt faſt alle„zeit gelblicht, weil ihn die Bauern or„dentlich nur beym Regenwetter, da ſie „ſonſt nichts anders vornemmen können, „ſammlen. Dieſe kleine Weydkuchen „trocknen im Sommer binnen 14. oder „20. Tagen, da im Herbſte der Weyd, „der am letzten gewonnen wird, lange „Zeit zum Trocknen brauchet. Der „Sudoſtwind trägt viel zum baldigen „Trocknen bey, weil er warm und tro„cken iſt.

„Die Güte eines Kuchelgens vor dem

„andern wird daran erkant, daß es in„wendig violet aussehen und einen an„nehmlichen Geruch haben muß, wenn „es zerstossen wird. Schlechte Kuchel„gen sehen Erdfarbicht und stinken, wel„ches daher kommt, daß der Weyd im „Regen, und da die Blätter voll Koth „gewesen, gesammlet worden. Auch er„zeiget sich die Güte am Gewichte. Denn „wenn die Materie aus Mangel genug„samer Zusammendruckung des Weyds „ausdünstet oder faulet, so sind sie „leicht.“

Die Französische Art, den Weyd zu bereiten, ist von der Deutschen gänzlich unterschieden, und dürfte dieser auch vorgezogen werden; denn das veste Zusammendrucken macht, daß der Weydssaft, der natürlichen Weise zur Farbe vieles beytragen muß, nicht so stark ausdünstet, daher das Kraut sich leichter erhitzen, und zur Faulung gerathen kan, durch welche Wege die künstliche Bereitung eigentlich volbracht wird.

Verschiedene gelehrte Männer glaubten dem gemeinen Wesen eine sehr ersprießliche Sache zu unternemmen, wenn

sie

ſie ſich bemühen wurden, den Weyd auf eine andere, als die dato gewöhnliche Art, zum Färben zu bereiten; geſetzt auf jene Art, wie der Indig in Indien bereitet wird. Es ſoll auch ihnen Vorhaben in Kleinem nicht mißgelungen ſeyn. Allein wie oft geſchiehet es nicht, daß eine Sache, die in der kleinen Probe nach Wunſch von ſtatten gehet, im groſſen zu nichts gebracht werden kan: Ich ſelbſt habe bisher keine Gelegenheit gehabt dieſes zu probiren, mithin ſie auch nicht anmerken will, ſolte ich doch mittler Zeit dieſen Zweck glücklich erreichen, ſo wird die Wichtigkeit der Sache allemal verdienen, daß ſie auf andern paar Bögen Papier der Gemeinde kund gemacht werde.

Nun thäte noch übrigen, daß ich die Wiſſenſchaft des Weyds blaue Farbe auf Seide, Wolle, Baumwolle, Lein, und daraus bereitete Waaren zu bringen beylegen ſolte; jedoch, da nicht zweifle, daß dieſe denen Weyd- und Schönfärbern beſter maſſen und ausdrücklich bekant ſey, ſo will dieſes Stuck mit Wiſſen übergehen. Zumal dieſes dem Landmann, noch einem andern zu wiſſen

nicht

nicht gebühret. Genug wird es seyn, wenn dieser den Weyd anlegen, selben nach angeführten Arten bereiten, und denen Schönfärbern zum Verkauf bringen wird, als deren Obliegen dahin lautet, die Farbe aus dem Weyd zu ziehen, und verschiedene Zeuge damit zu färben.

Ver-

Digitized by Google

Verzeichniß deren Hauptstücken.

Erste Abtheilung.

Von nutzbaren Kräutern in der Haushaltung.

Erstes Hauptstuck.

Von Speckkraut: Pinguicula = pag. 9.

Zweytes Hauptstuck.

Von Angelik oder Brustwurz: Angelica sativa = = = 15.

Drittes Hauptstuck.

Von Wasseraron, oder Drachenwurz: Dracunculus palustris = = 19.

Viertes Hauptstuck.

Von Erdnussen: Lathyrus arvensis repens tuberosus = = 21.

Fünftes Hauptstuck.

Von Sauerdorn, oder Erbselbeeren: Berberis = = = = 24.

Sechstes Hauptstuck.

Von Bieberklee, Bocksklee, oder Dreyblat: Trifolium fibrinum = = 30.

Siebendes Hauptstuck.

Von Olsenich: Thysselinum palustre lacteſcens = = = 32.

Achte

Digitized by Google

Achtes Hauptstuck.

Von Flacksgras: Linagroſtis ſ. 33.

Neuntes Hauptstuck.

Von Farrenkraut: Filix ſ. 34.

Zehendes Hauptstuck.

Von Weiderichröſeln: Chamænerium vulgare latifolium ſ. 36.

Eilftes Hauptstuck.

Von Waſſerſchierling: Licutaria ſ. 48.

Zwölftes Hauptstuck.

Von wilden Roſmarin: Roſmarinus ſylveſtris ſ. 51.

Dreyzehendes Hauptstuck.

Von groſſen Waſſerbinzen: Scirpus ſ. 52.

Vierzehendes Hauptstuck.

Von Rennthiermoos, oder Corallenmoos: Muſcus montanus candidus ſ. 53.

Fünfzehendes Hauptstuck.

Von Katzenwädel, oder Zinnkraut: Equiſetum paluſtre ſ. 58.

Anderte Abtheilung.

Von nutzbaren Kräutern in der Färbekunſt.

Erſtes Hauptstuck.

Von der kleinen vierblätterichten Färberröte: Rubia quadrifolia rotunda lævis 62.

An-

Digitized by Google

Andertes Hauptſtuck.

Von Megerkraut, oder Wieſenröte: Rubia pratenſis lævis acuto folio ꝛc 63.

Drittes Hauptſtuck.

Von Wohlgemut: Origanum ſylveſtre 66.

Viertes Hauptſtuck.

Von Teufelsabbis: Morſus diaboli. 67

Fünftes Hauptſtuck.

Von Kunigundkraut, oder Hirzgunzel: Bidens foliis tripartito diviſis 68.

Sechſtes Hauptſtuck.

Von Streichkraut, oder Wau: Luteola 70.

Siebendes Hauptſtuck.

Von Heidelbeeren: Vitis idæa 77.

Achtes Hauptſtuck.

Von dem Weyd: Iſatis.

§. I.

Vom Weyd insgemein 78.

§. II.

Von Erbauung des Weyds 85.

§. III.

Von der erſten Zubereitung des Weyds 107.

§. IV.

Von der anderen Zubereitung des Weyds 123.

Von

Erklärung deren Kupferstichen.

Tab. I. Fig. I. Stellet das Werkzeug vor, wodurch die Berberis-Beeren zerquetschet werden.

A. Das Behältniß, worinn man die Beeren leget.

B. Ein der Länge nach ausgekerftes Rade, das mittels einer Drehung die Beeren zermahlet.

C. Ein Gefässe, worinn theils der Saft, theils die zerquetschten Beeren fallen.

D. Das nämliche Werkzeug im Durchschnit.

Fig. II. Stellet die Presse vor, kraft welcher aus denen Beeren der Saft vollends gedrucket wird.

A. Der Deckel von der Presse.

B. Die Stange, mit welcher man über den Deckel wäget.

C. Der Klotz, unter welchen die Presse gesetzt werden kan. Stats diesen aber kan man sich eines Baums D. gebrauchen, in dem ein Loch E. ausgehauen ist; derley Baum ist zu solcher Arbeit viel bequemer. Denn 1mo: Findet man einen oberwehnten Klotz nicht bey unseren Bauernhäusern, wohl aber verschiedene Bäume. 2do: Wenn öfters unter den Klotz mit der

Stan-

Digitized by Google

Stange gewäget wurde, könte leicht ein Bauershaus, das vom Holz aufgebauet ist, locker gemacht werden, und dadurch Schaden leiden; welchen Ubel man durch Gebrauch eines Baums doch entgehen kan.

F. Ein Sack von grober Leinwand, der mit denen Beeren gefüllet wird.

G. Das Gefässe, worein der ausgepreßte Saft fliesset.

Tab. III. Fig. I. Stellet eine Weydmühle vor, die mit Pferden oder Ochsen getrieben wird.

Fig. II. Eine von denen Horden, worauf man die Weydballen zum Trocknen leget.

a a a a Vier Pfeiler, die etwa drey Zoll über die Grösse deren Weydballen hervorstehen.

Fig. III. Das Dach, das beym Regenwetter über die Horden gesetzt werden kan.

b b b b Vier in die Tramen des Dachs etwa zwo Zoll tief gehauene Löcher die auf die Pfeiler a a a a passen.

Digitized by Google

Digitized by Google

XX II 87
VII 89

Digitized by Google

Digitized by Google